Д.П. Зуев

ДАРЫ РУССКОГО ЛЕСА



Издание 5-е

ЛЕСНАЯ
промышленность
Москва 1988

ББК 635.8
З93
УДК 130* 28(02)

Зуев Д. П.

З93 Дары русского леса.— 5-е изд.— М.: Лесн. пром-сть, 1988.— 189 с.: ил.

ISBN 5—7120—0088—1

Книга представляет собой сборник увлекательных фенологических заметок о жизни русского леса. Основное внимание в ней уделено дарам природы — грибам и ягодам, причем эти компоненты лесных биоценозов рассмотрены разносторонне и с большим знанием дела.

После знакомства с зуевскими миниатюрами создается впечатление, будто ты сам только что побывал в лесу, приобщился к его поэзии, узнал некоторые весьма любопытные подробности из его жизни.

Для любителей сбора грибов и ягод.

З $\frac{3903000000—060}{037(01)—88}$ КБ—58—16—1987 ББК 635.8

ISBN 5—7120—0088—1

Человека, написавшего эту книгу, уже нет среди нас... Это был особенный человек, самобытный и яркий. Я встречался с ним несколько раз, и каждая встреча осталась в памяти.

Встреча в лесу. У меня в корзине две сыроежки. У него лукошко полно грибов. По дороге домой — разговор о грибах. О грибах он знал, кажется, все... «Съедобных грибов в европейских лесах больше двух сотен, люди же собирают не более двух десятков. Англичане так вовсе все грибы считают «погаными» и признают одни шампиньоны. Шампиньоны у англичан растут в старых штольнях и бомбоубежищах... У шампиньона восемнадцать миллиардов семян, потому он встречается всюду — от Шпицбергена до Памира. В Арктике, высоко в атмосфере, находят споры грибов. А всего грибов на земле... восемьдесят тысяч!» Он знал, сколько грибов поставляет на мировой рынок Польша и почему сморчки и строчки светятся, когда постареют. «Актеру Щепкину дня не хватало, и он выходил собирать грибы с фонарем...»

Манера говорить у него была особенная. Он наклонялся к тебе, как добрый бородатый сказочник: «Слышь-ко... А помнишь...» И разговор идет уже не о грибах только. О том, как Пушкин любил природу и что сказали о природе Лев Толстой и Анатоль Франс. Разговор о травах, птицах, «сорока видах дождей», речке Осетр под Коломной, какой-то «месопотамии», открытой им между реками Кубря и Нерль, глухариной охоте...

Человека звали Дмитрий Павлович Зуев. Редкий дом в Москве не знал этого москвича. В тесноту и суету города он приносил тишину леса, запах цветов, звуки всего живого.

...Когда приходит весна? У астрономов — свое время, дачники назовут свои сроки, земледелец — свои. На Аляске забавно определяют приход весны. На льду посредине реки укреплен кол, связанный тонкой веревкой с хронометром. Чуть тронулся лед — часы сработали. Тысячи людей беспрерывно день и ночь ожидают этого момента. Тут же репортер радио с микрофонами. Вся Аляска слушает репортера. Пятьдесят лет проводится весенняя лотерея. Люди покупают билеты и пишут на них число, час и даже секунды. Выигрывает тот, кто точнее всех предскажет приход весны.

Земля вокруг Солнца ходит по строгому расписанию, и все на земле приспособилось к этому. Все имеет строгие правила поведения. За многие тысячи лет люди пригляделись к этим закономерностям. Замечено: медведи, барсуки и еноты вылезают на свет после спячки 7 апреля. Известно, в какое время надо ждать первых осенних морозов, когда зацветает липа и колосится рожь, когда бывают свадьбы у щуки и в какие летние сроки птицы кончают петь, в какое время реки покрываются льдом.

Все это знает фенолог. Есть теперь такая наука, есть и ученые, но и любой человек может себя называть фенологом, если возьмется наблюдать за сезонными переменами на земле.

Мальчишкой я уже знал: грачи прилетели — весна; прилетела кукушка — конец охоты, дичь села на гнезда; ласточки прилетели — можно купаться. Эту азбуку в готовом виде я получил из копилки сельского опыта. А ведь кто-то первым заметил все это. «Лини мечут икру, когда зацветет калина. Перед дождем иволга кричит дикой кошкой. Цветок лилии опустился под воду — близится летний вечер».

Названия месяцев у славян крепко связаны с проявлениями природы: май — травень, июль — липень (время цветения липы), декабрь — студень... В этой цепи увязок и наблюдений трудно увидеть начало. Не будет у нее и конца. Эту цепь начали охотники и земледельцы. Лучше всего они и теперь ее продолжают. Природа неисчерпаема для прилежного наблюдателя. Каждый любознательный человек может сделать свое открытие. И есть наблюдатели за природой, талантливые и влюбленные. Они прославили фенологию — самую поэтическую из наук — Дмитрий Кайгородов, Виталий Бианки, Михаил Пришвин. Рядом с этими именами по справед-

ливости надо назвать имя фенолога Дмитрия Зуева.

Природу центра России и особенно Подмосковья он знал превосходно. Если шел разговор о птице, он знал ее по голосу, говорил, когда прилетает, где зимовала, в каких местах любит гнездиться, чем кормится, кто враги у нее, поет ли в неволе, как называют эту птицу в народе, рассказывал, где наблюдал птицу и какие приключения случились при этом. Заметьте: это о каждой птице! Он помнил, когда дрозды зимовали в московских лесах, знал, какая птица может глядеть, не моргая, на солнце, в какую морозную зиму московские воробьи искали убежище в метро «Смоленская». Он видел журавлиные пляски. Поэтично повествовал, почему щегла называют щеглом, а снегиря — снегирем. Он знал таинственного соперника соловья — птицу варакушку, мог подражать десяткам лесных голосов. И это не простая копилка знаний.

Человек понимал все спутанные взаимосвязи в природе, у него были ключи ко всем лесным и полевым тайнам. И нет ни одного проявления жизни, какое он пропустил бы без внимания. Он был пчеловод с пчеловодами. Первый — среди охотников. Он был ботаник, знавший красоту, цену и родословную каждого из цветков, каждой травы и каждого дерева в Подмосковье. Он — агроном и лесник, собиратель народных примет и хороший знаток русской поэзии.

За шестьдесят лет он исходил все берега подмосковных озер, речек, все глухие болота и отдаленные лесные углы. Он знал не только идущие по кругу закономерности, но, как истинный наблюдатель, помнил все природные аномалии. Мог сказать, в каком году в июле были морозы, когда вишня цвела в апреле, а в феврале была метель с громом и молнией.

Во время войны маленький самолет увозил к партизанам патроны и листовки с зуевским текстом: «Какую пищу можно найти в лесу». Зуевым написана редкая, поэтичная и очень нужная книга «Дары русского леса». К старику шли за советом, когда собиралась «экспедиция» за грибами или снимался фильм о природе. Посидеть с Дмитрием Павловичем у костра — радость была ни с чем не сравнимая.

А ведь мы могли и не знать этого человека, не обладай он и еще одним высоким талантом — талантом рассказчика.

И не просто рассказчика, а поэта. Человек этот имел свой голос, самобытный и сильный.

Щепкина-Куперник заполняла анкету и на вопрос: «Ваш любимый поэт?» написала: «Дмитрий Зуев». Зуев никогда стихов не писал. Он писал заметки в газету...

Если очень вам повезет, на прилавке в каком-нибудь маленьком магазине вы еще можете встретить книжку «Времена года». Покупайте немедленно! Книжку ни с чем не сравнить, потому что она самобытна по форме, по стилю, по духу. Я поставил ее на полку рядом с книжкой Аксакова. Думаю, каждый именно так и поступит, когда прочтет.

Короткие заметки, или, как принято теперь называть, новеллы: о птицах, о рыбах, о грозах, о холодных лесных ручьях, о сенокосе, о зверях... Немыслимо перечислить и маленькой доли всего, что вместили четыре сотни страниц. Леонид Леонов назвал эту книгу «окном, распахнутым прямо в чащу подмосковного леса». Обычные слова добротного неиспорченного русского языка в книге. Но как мастерски найдены, как поставлены в соседстве друг с другом! Читаешь и видишь солнечные зайчики на траве, слышишь шорохи, скрип снега, чувствуешь лесной запах, взволнованное дыхание очарованного рассказчика. Книжка — редкостный сплав справочника и поэмы. Живущий среди природы прочтет ее с большой практической пользой. Для горожанина, неизбежно тоскующего о потере лесов и полей, это праздник, пришедший в дом. Книжка писалась всю жизнь — семьдесят лет.

Брэм всю жизнь писал «одну книгу». Книга имеет десяток больших томов. Это был подвиг жизни. Гиляровский всю жизнь писал «одну книгу». Мы знаем и

бережем этот памятник ушедшей Москвы. Экзюпери, совсем недавно овладевший нашими чувствами, всю жизнь писал «одну книгу» о человеческом Благородстве, о Долге и о Земле. Можно было бы дальше называть имена людей, для которых писательство было неотделимо от жизни. Оно просто не имело бы смысла, если бы человек изменил себе. Экзюпери говорил: «Прежде чем писать, я должен жить». Писательство и жизнь для этих людей не были чем-то вроде «работы» и «после работы». Книга являлась следствием образа жизни, образа мыслей, избранного занятия. Живи человек иначе, он бы ничего нам не оставил. Это, наверное, исключения из общего правила, но и не очень редкие исключения.

Во Франции в прошлом столетии жил один учитель-чудак. Бросил учительство и с лупой целыми днями лежал в бурьянах, наблюдал жуков и козявок. И так всю жизнь пролежал в траве с лупой. Добропорядочные селяне смеялись, конечно, над чудаком. Но вот чудак разогнулся и рассказал, что он увидел в сухих бурьянах. И так рассказал, что мир вот уже сотню лет не может оторваться от его книги. Ее недавно переиздали у нас, «Жизнь насекомых» Фабра надо прочесть каждому, так же как хоть один раз в жизни надо заглянуть в микроскоп и поглядеть в телескоп на звезды.

Дмитрий Павлович Зуев чем-то напоминает французского «чудака». Семя его талантливой книги было заложено в детстве. «Грибы я искал, еще не умея как следует говорить. Мать у овина посадит, молотит с отцом снопы, а я ползаю, ищу в листьях грибы...» Школьное сочинение о природе двенадцатилетнего Дмитрия Зуева в 1900 году послали на Парижскую всемирную выставку...

Первый хлеб человек заработал учительством, потом стал конторщиком, бухгалтером в Петербурге, потом репортером газет. Работал в «Утре России», позже в «Известиях». «Одной ногою стоял в газете, другой — в лесу». «Заметки делал часто на пнях, а в редакцию являлся с рюкзаком и ружьем». Лес победил газетчика. Человек редко стал появляться в городе. «Чудак...» Он и, правда, жил наподобие лермонтовского Казбича: «одежда в лохмотьях, оружие — в серебре». Все имущество: рюкзак, неизменный монокль, жаровня и табакерка. Зато ружье — английской работы, самой высокой цены, «второе в Москве — только у Ворошилова».

«Лесного человека» давно заметили. В юности на литературных вечерах Зуев встречался с Иваном Буниным, был близок с Пришвиным, Новиковым-Прибоем и Ставским. Он мог вести серьезные беседы о судьбах литературы и писал... заметки в вечерней газете. Писал о том, что увидел и разгадал в лесу, что подслушал на деревенских праздниках.

Было еще и трудно, и чувствовал он себя временами «гадким утенком». Его поддержали те, для кого он писал. Гора читательских писем. Люди разглядели в коротких заметках и поэзию, копилку дорогих наблюдений...

Одна большая страсть руководила человеком семьдесят лет. Одна большая страсть в человеческой жизни всегда приносит плоды.

В. Песков



ЛИЦОМ К ЛИЦУ С ПРИРОДОЙ

Диво-дивное необыкновенного сентября!

...Под сенью густой листвы любо мечтателям-грибникам неторопливыми шагами измерять золотые промежутки солнечных полянок в белых колоннах ясных берез, внимать тишине. Лучистый блик оселком накидывается на поздние лиловые колокольчики, на красные, как маки, подосиновики. Их уже не отличить от кругло-красного листа осины. В упор слепит, будто повязку на глаза надевает, сентябрьское солнце, рябит в глазах от цветного лоскута опавшей листвы.

Сентябрь — золотой месяц грибников-отпускников, туристов. Тысячи грибников выезжают в гостеприимные леса. Не потолок квартиры над головой, а высокая лазурь и крики журавлей. Не теснят стены, а открывается широкий кругозор лесной дали, простор полей, очаровательный берег любимой реки. «Какое счастье быть с природой»,— говорил Л. Н. Толстой.

Бушует золотая вьюга листопада. Больше, чем сама весна, красна бодрым вдохновением именно золотая осень, восхищавшая всегда русских поэтов, художников, композиторов.

Несказанна прелесть тишины тенистого леса. Глаз тешит румяная мозаика расцвеченной травы и вянущей листвы, нежит лучистая ласка кроткого солнца. Последней теплынью лета дышит светлый простор хрустальной синевы неба.

Увлекательна прогулка с корзиной по покоям задумчивого леса. Ухо грибника улавливает на лету подробности стрекотни кузнечиков, не нарушающей желанной тишины, подчеркнутой томным шелестом густой листвы, бросающей длинные узоры светотеней. Лесной тропой приятно углубиться в приветную сень березовой рощи, завороженной солнцем. Неповторима красота русского леса!

Грибной поход вселяет в сердце отдыхающих бодрые чувства молодости и радости жизни, восторги от трогательных встреч лицом к лицу с родной природой.

С 1896 г. лес стал мне родным домом. Много лет я брожу по лесам с ружьем, удочкой, грибной корзиной и пером фенолога-самоучки. И никогда прелести городского комфорта меня не прельщали так, как лесной костер охотника, рыболова, грибника. Голова в седине, а на щеках румянец и в сердце неугасающий молодой пыл охотничьей страсти.

У охотника и грибника нет старости и навек сохраняются молодцеватая легкая походка, бодрый шаг. Именно потому и говорю я нашей молодежи:

— Идите в лес, на реку. Сбор грибов и ягод, охота и рыбалка, просто туристская прогулка — это и отдых, и спорт. От них молодеют и душа, и тело.

С корзиной и рюкзаком за плечами пешком, на велосипедах и машинах пусть путешествуют грибники по лесам, горам и долинам нашей великой страны.

Любовь к родной природе учит и любви к Родине.

ТИХАЯ ОХОТА

Сбор грибов — страсть людей города и деревни. Этой страсти «все возрасты покорны». Молодежь и старики, рабочие и академики, колхозники и инженеры одинаково увлекаются грибными походами. Пожалуй, это самый полезный спорт любителей лесной поэзии.

Сбор грибов — это познание грибной флоры, азбука распознавания съедобных и ядовитых грибов, зарядка бодростью в лесном походе. Нельзя забывать и о глав-

ном — пользе питания «лесным мясом».

...Туман утром над лесами — верная примета: грибы пошли... Исходит человек с поклонами земле много километров по росистому лесу. Уже солнце высоко, натрудила плечи корзина, но не тяготит ноша, чем полнее — тем больше радости грибнику.

...И вот лесом благоухает полная корзина грибов, дышит утренними туманами, пряной свежестью росистой листвы. Никаким духам не сравняться с лесным ароматом боровиков, рыжиков, груздей. Ни ноги, ни плечи удачника не знают усталости, и он, очарованный прелестью грибного похода, радостно возвращается домой, не чуя земли под ногами...

Свежие боровики-белоноги полезнее лука, моркови и капусты, а сушеные почти в два раза калорийнее яиц и вареной колбасы. Бульон из сухих белых грибов в семь раз калорийнее мясного бульона. Килограмм сушеных белых грибов — это три килограмма мяса или три килограмма рыбы, или пять килограммов картофеля. Грибная похлебка и запеканка, кулебяка с грибами, грибной шашлык (из сырых и сухих грибов) на палочке с луком, свининой, специями, подливка — грибной соус, грибная икра, соленые и маринованные рыжики и грузди, моченые в молоке и жареные в сметане сушеные грибы — издавна любимые кушанья на Руси. Даже в малых дозах гриб придает блюдам аромат и приятный вкус. В грибах пахучие экстрактивные вещества, так называемые энзимы. Они и делают чудеса — возбуждают аппетит, способствуют лучшему перевариванию и усвоению пищи.

Мицелий (грибница) гриба — это аккумулятор питательных соков земли. Вот почему надо не выдергивать грибы с корнем, а подрезать ножом; на том же месте вырастет другой гриб. Об этом многие знают, и все-таки некоторые сборщики по старинке без ножа выкапывают гриб, как картофель.

Не только горожане, но и жители села не научились еще точно определять съедобные грибы. Наука о грибах — микология — еще молода. По признанию ученых, мало разработаны вопросы биологии и экологии, особенно недостаточно изучены геоботаника и фенология грибов. Наблюдения городских и сельских природолюбов могут оказать большую помощь в распознавании грибов. Ведь только сорок, местами даже пятнадцать из двухсот видов съедобных грибов попадает в корзину. На корню, без уборки, остается большой урожай «лесного хлеба и мяса».

Подозрительными считаются до сих пор многие вкусные грибы. Надо уметь определять и собирать полезные грибы. Блуждает по лесу сборщик, будто у него повязка на глазах. Пора ее снять и увидеть съедобные грибы, которые остаются обойденными.

Необъятны природные богатства грибного раздолья. Конца нет грибным лесам — горьковские, керженские, чувашские, калининские, ярославские, ивановские, ленинградские, олонецкие, новгородские, вологодские, уральские, сибирские, уссурийские, жиздринские, забайкальские, якутские, муромские, поволжские, вятские, пермские, костромские, подмосковные, смоленские, белорусские, брянские.

Грибное счастье не изменяет сборщику так часто, как удача охотнику или рыболову. Всем — от детей до стариков — доступна охота с корзиной, без ружей, пороха и дроби.

ПОЭЗИЯ И ПРОЗА ГРИБНИКА

АЗБУКА ДЛЯ НОВИЧКА

...Русское лето на перевале. Пряным запахом спелых трав дышит тихий воздух спокойного августа, месяца-хлебосола, густоеда... Созревает колосистый хлеб на колхозных полях. В лесных оврагах и на полянах краснеет малина, по берегам рек поспевает ежевика, в борах — брусника, в дубравах — шиповник... Зарумяниваются рябины. Восковой желтизной окрашиваются на кустах лещины лесные орехи.

Все это наглядные приметы, они означают наступление счастливой поры уборки лесного урожая грибов. С корзинами, лукошками сборщики, с рюкзаками туристы направляются в грибное путешествие по лесам... Успех грибного похода зависит от своевременного старта; лучше недоспать, но до солнца поспеть в лес. Величавая тишина великолепного покоя встречает грибника. Росистой свежестью, ароматом цветов благоухает зеленое царство дремучего леса.

Перед глазами перелистывается живая книга природы... Просыпаются, расправляют крылья птички. Рассыпалась первая трель серебристой песенки... Зяблик! Округлополнозвучно вскрикнула иволга: «фиу-лиу»... Реплики птиц реже, но трогательнее весенних хоров в сокровенной лесной тишине. Величальные песенки славят летнее утро... Шарахнулась с лежки лисица, отбежала, остановилась: такая уж у нее повадка — без паники соображает, куда бежать, не так, как заяц,— опрометью! Высоконогий скороход — лось пошагал в чащу, оглянулся, проверяет испуганными глазами, не подстерегает ли где опасность.

Звери тоже «по одежке встречают»: они различают обстоятельно оснащенных городских охотников. Людей в привычной одежде грибников подпускают ближе... Самое плохое платье грибнику хорошо, лишь бы оно защищало от уколов сучков, нахлыста колючей хвои, от дождя. Лишь бы было удобно блуждать по неведомым тропинкам, протискиваться сквозь непролазную чащу.

Начинающие грибники сперва обычно проходят предварительные уроки лесной грамоты. Любознательные ученики пытливо постигают тайны произрастания грибов, они идут по пятам мастеров. И в этом случае им чаще попадаются только срезанные корни...

Так начинается лесная школа сборщика, зато можно научиться примечать грибные места. Увы, не у всех новобранцев с корзинами хватает терпения и выдержки для этого экзамена. Происходит «естественный отбор» поклонников грибов. Отсеиваются неустойчивые, неуверенные в себе, маловеры-скептики. Грибником не станет пессимист. Остаются бодрые оптимисты. Не отчаивайтесь, молодые грибники! И вам откроется премудрость «тихой охоты» с корзиной...

Главное, надо знать, что никакого чуда нет в том, что белые грибы очень редко увидишь близ проторенных тропинок. Одни лишь ярко разукрашенные ядовитые мухоморы бесполезно ласкают взоры любителей природы своей бессмысленной красотой у дороги. Лесная бутафория... Вполне справедливым кажется желание сбить с ножки вредный гриб ударом палки, носком сапога... Неосмысленное и бесполезное стремление! А лесовод даже осудит, скажет: «вредное». Наука дозналась, что грибокорень красных мухоморов питает влагой и азотом корни березы, ели, сосны, лиственницы.

Грибы — «странные дети» растительного мира (без хлорофилла). Ни корней, ни стеблей, ни листьев, ни цветов, ни плодов, ни семян и

привычного вида. Растение-невидимка живет под землей. Там прячется слоевище мицелия — грибница. Мельчайшие семенные зернышки — грибные споры — служат для размножения грибных семейств, тончайшие перепутанные белые нити (гифы) доставляют влагу корням растений. Из этих нитей при соответствующей погоде в каждую ночь вырастают поколения плодов, которые мы называем грибами. Поэтому-то заботливый хозяин срезает грибы ножом, не разрушает грибницы-мицелия; и так может до самой поздней осени ежедневно пожинать новые урожаи грибов.

Что нужно для роста грибов? Богатая перегноем рыхлая почва, влажность, умеренное тепло и тень (прикрытие от палящих лучей солнца). Солнце — отец цветам, тень — мать грибам. Сперва ножка растет быстрее шляпки, а под конец скорее развивается шляпка... Предел возраста, век гриба — одна декада у березовика, лисички, опенка и валуя, а белый гриб и осиновик долговечнее только на один день, жизнь их длится 11 дней. За пятидневку самый тонкий осиновик поднимается на высоту 12 сантиметров, березовик — на 7, белый — на 9, опенок — на 6, лисички чуть меньше — 4, валуй — на 8.

После теплого дождя, в лунную летнюю ночь можно подглядеть в буквальном смысле слова лесную тайну, как растут грибы. До видимости над землей гриб развивается за три часа. Вот уж истинно верно: не по дням, а по часам растут грибы. Еще несколько часов, и молодые грибы годятся для сбора в корзину.

На рассвете гриб самый крепкий, душистый, ядреный. Лови этот момент, грибник, а то будет поздно. Дальше близится время созревания грибных спор (семян), естественно, это проходит быстро и гриб становится другим: дряблым, губчатым, скользким, вялым, червивым. Это уже жертва грибных мух. Из яичек мух развиваются личинки, в просторечии «черви», хорошо известные грибникам. Зараженные личинками грибы невкусны и нередко вредны. Старый червивый гриб — семенник-спороносс разлагается, его надо выбрасывать.

Выбрасывать! Но не на землю, где гриб-семенник бесполезно сгниет, а лучше нанизать шляпку на сук дерева, на ветку куста, чтоб высохли споры, тогда ветер рассеет грибные семена — залог будущего урожая грибов. Так и поступают культурные сборщики, чтобы не переводились, а размножались лесные дары.

ПО ЛЕСУ ХОДИ, ПОД НОГИ ГЛЯДИ

Дни убывают... И все длиннее ночи, ниже ходит солнце, сгущаются по утрам грибные туманы. Август вдвойне необыкновенный месяц: во-первых, он оказывается последним месяцем лета, во-вторых, он самый первый грибной месяц года. Идут листопадники, ровесники орехам, цветам вереска, бруснике, первым желтым листьям, желудям и первому румянцу ягод рябины.

Идет самый урожайный, последний слой грибов до морозов. Самый богатый ассортимент новых видов крепеньких ядреных грибов без червоточин. Вот когда молодые, начинающие любители, не постигшие лесных тайн, все равно возвращаются не с пустой, а с полной корзиной. А уж знатоки привередничают, выбирают только боровички величиной с яйцо или дикое яблочко.

«Стоит Антошка на одной ножке, его ищут, а он нишкнет.» Есть такая народная загадка о грибе.

Известны два типа сборщиков грибов. Один собирает, как грибоед. А иной сам не ест, а собирать любит до страсти. Ему мила лесная

обстановка, как стадион спорта бескорыстного. У каждого разные увлечения. Много охотников, рыболовов, цветоводов, любителей футбола, лошадей, голубей. Но самые многочисленные страстотерпцы — болельщики с корзиной. Их в лесу распознаешь по вдумчивой повадке сноровистых тихоходов. Но встречаются и такие, что идут с пустыми корзинками, рассеянно глядя по сторонам: желание наполнить корзину есть, а опыт и знание леса отсутствуют.

Люди, живущие в городе, привыкли видеть отчетливые и яркие афиши, читать вывески и объявления... Выйдя за город, они зачастую оказываются совершенно беспомощными. Дорожки и тропы кажутся им совсем одинаковыми. Плох тот грибник, который полагает, что все дело в удаче. Успех дается только умельцу.

Желтые маслята, разноцветные сыроежки, оранжево-красные подосиновики, белые грузди — это издали видные грибы, как говорится, для всех граждан. А самые таинственные белые боровики редко попадут в корзину верхогляда. Беляки даются наблюдательным мастерам — искателям лесного клада, знатокам грибных мест.

Есть типичная соседка белых грибов — вообще верный ориентир грибного места в лесу — такая трава, что не глушит гриба. С ней надо познакомиться грибнику-следопыту. Наряду с мухоморами и валуями, вереском, черникой и брусникой есть еще непременный спутник белых боровиков — это многолетняя трава с коротким корнем, в ботанике ее называют «молиния голубая». По внешнему виду легко опознать эту обязательную примету грибного места: только у основания стебля заметны жесткие листья голубоватого цвета. Темно-фиолетовый стебель без междоузлий заканчивается узкой метелкой, коротким язычком, состоящим из мелких колосков. Эта соседка белых — молиния голубая — встречается как лесоводственный определитель трех характерных типов боров: сосняков-долгомошников, сосняков-черничников и молиниевых сосновых боров.

По лесному климату выделяется молиниевый бор — излюбленное местообитание белых грибов-боровиков. Это самый теплый лес — здесь позднее начинает замерзать почва (ноябрь) и раньше оттаивает (апрель); самая меньшая продолжительность мерзлотного периода (105—108 дней). Белый гриб — заветная мечта каждого охотника с корзиной... Ни один другой гриб так не волнует сборщика, как боровик. Заметишь — и будто вид его уколет сердце грибника... Замрешь, берешь и разглядываешь лесного красавца. Важный гриб! Он и в народной сказке: «гриб-боровик, всем грибам полковник...» Белые — самые таинственные грибы: обвенчаешься вокруг березы, а оглянешься назад — на тебя снизу он смотрит, немой свидетель рассеянности и верхоглядства торопливого сборщика. По лесу ходи, под ноги гляди...

Загадочно-странный, меньше всего изученный причудливый мир самых любопытных растений, «лесной народец» хороводами населяет рощи и боры, а все еще люди мало знают его в лицо. Познакомить поближе читателей с грибами — цель этой книги.

ПОД КАКИМ ДЕРЕВОМ

Любители грибов хотят знать, под каким деревом какие грибы особенно распространены, в каких лесах какие грибы искать. У каждого дерева в тайниках земли есть свой помощник его зеленой жизни. Гриб без дерева и дерево без гриба не жильцы.

Итак, под каким деревом?

Под березой: белый трюфель, белый гриб (коротконог), дубовик (двойник белого), синик-красик (двойник боровика), настоящий груздь (мохнач), обабок, осиновик, черный гриб-березовик, кесарев гриб (съедобный двойник мухомора), пищевая сыроежка, паутинник, фиолетовая рядовка, толкачик (поплавок), красный мухомор, волнушка, тонкая свинушка, сыроежка зеленая, оленья губка, валуй.

Под дубом: белый гриб (длинноног), крапчатый дубовик (двойник белого), синик-красик (двойник белого), сатанинский гриб (несъедобный двойник белого и дубовика), дубовый рыжик, подмолочник (подорешина), перечный груздь, сыроежка розовая, гладыш-молочай (ольшанка), кесарев гриб (съедобный двойник мухомора), белянка (белая волнушка), свинушка, оленья губка, сыроежка зеленая, сухой груздь, синеющий груздь, скрипица, валуй, красный мухомор.

Под осиной: красник-осиновик, осиновый груздь, собачий груздь, сыроежка, валуй.

Под елью: белый гриб (настоящий и самый ценный боровик-еловик), белый трюфель, красный рыжик, подосиновик, березовик-черныш, заправский сыромохнатый груздь, черный и желтый грузди, красная сыроежка (остро-едкая), валуй, свинушка, лисичка, красный мухомор.

Под сосной: боровик (черноголов-крепыш), белый гриб (двойник боровика), оранжевый рыжик, курчавый дрягель (гриб-кочан), настоящий масленок, зеленый моховик, желто-бурый моховик, польский гриб (каштановый моховик), темно-красная сыроежка, колчак желтый (ежевик), ломкая сыроежка, паутинник, фиолетовая рядовка, свинушка, красный мухомор.

Под лиственницей (в Забайкалье и Якутии): рыжик, настоящий масленок, желто-бурый моховик, кесарев гриб, красный мухомор.

Под кедром: рыжик, пестрая лисичка, паутинник.

Под тополем: серый березовик, осиновый груздь, синеющий груздь.

Под грабом: белый гриб (фиолетово-розовый боровик), грабовик Василькова (разновидность черного березовика).

Под буком: белый гриб, трюфель черный, сатанинский гриб.

Под вековой липой: синик-красик (двойник боровика), дубовик (двойник белого), сатанинский гриб, свинушка.

Под ольхой: трюфель, белый, гладыш-молочай (ольшанка).

Под орешником: трюфель, белый, гладыш-молочай, перечный груздь, валуй.

Под каштаном: черный трюфель.

Под можжевельником: белый трюфель.

ФИЛОСОФИЯ ЧЕЛОВЕКА С КОРЗИНОЙ

Когда вы, поставив корзину, режете маслята, а сбоку сюда же держит путь другой сборщик, вы не видите в нем конкурента. Пожалуйста, пусть собирает, не жалко! Всем хватит. Вы альтруист.

Но вот вы кружитесь в редких старых березах, успели уже подобрать две-три семейки молоденьких белячков... Нет-нет да загляните в корзину, полюбуетесь: «Хороши!»... Надо тут задержаться, поискать еще... Страсть обуяла, грибы-то какие! Лесной клад... И в этот момент улыбка слетает с лица, вы хмуритесь... Тихими шагами направляется со стороны, видимо, опытный сборщик белых грибов... Он не спешит, но явно приближается к вашему месту... В отчаянии вы думаете об этой встрече: «Все мои грибы, мол, теперь соберет...» Вот это уже философия эгоиста.

Равнодушие сопутствует сбор-

щику маслят. Не спеша, бесстрастно срезает он липкие шляпки. Понимает, конечно, тоже грибы, да еще хорошие, берет, пригодятся в хозяйстве. А жадности на них никакой. Класть в корзину маслята — это проза грибника. Собирать белые — это лесная поэзия!

...Веерные папоротники, хвоевидные кустики вереска, моховые кочки заслоняют от глаз грибника боровики. Беглый взгляд ничего не дает, шагнешь, а он тут и есть, выглядывает из седины исландского мха-лишайника каштановая шляпка, еще бы шаг — и раздавил. Вот тайна сбора белых, спортивный азарт, волнение, страсти грибника. Один взял, другой стоит дожидается. Какая отрада! ...Никто никогда заранее не знает, где ему попадется гриб... Это волнующая тайна природы, в ней прелесть сюрприза. Находка несаженного растения и составляет предмет страсти грибника.

Ходят по лесу грибники, ищут то, чего не положили... Зато, коль найдут,— счастье. Это не слепое счастье случая, это искусство мастера искать... Вот об этом-то умении грибника находить лесные клады мы и будем говорить в этой книге.

Охотнику видно — взлетает птица, убегает зверь, а грибнику ничего не видать, сам гриб не подсказывает, тихо стоит и ждет. Ищите, мол, я здесь.

КУЛЬТУРА СБОРА ГРИБОВ

Грибы увлекают все дальше и дальше в лес, и заблудиться можно, не знаешь — куда идти ближе к дому... В детстве мы наслышались по этому поводу разговоров: «леший завел»... или, мол, «нечистая сила путала».

Сейчас суеверных грибников нет, но сборщики порой изрядно плутают. Это со всяким случается, поэтому грибнику, как и охотнику, полагается иметь компас. Под облачным небом пасмурного ненастья без компаса неизбежно теряется направление: кружишься по одному месту и не обойдешь, как следует, даже знакомый лес. Приглядывайся, и верные приметы подскажут... Башня муравейника всегда находится в направлении к югу от дерева, пня. С северной стороны кора грубее и лишай сильней. Хвойной смолы больше на стороне, обращенной к югу. Южный бок ягоды краснеет раньше. Можно ориентироваться в лесу по солнцу и определять направления по более замшелым пням (север), по более частым ветвям деревьев (юг)... Ветер тоже может вывести на правильную дорогу, если вы запаслись сухим дождевиком: тряхнете, и пыль спор укажет направление ветра.

Сборщик часто нагибается, и досадно бывает «ломать» спину понапрасну: вместо гриба, глядишь, только лист или еще какой-нибудь предмет. Поэтому почти все грибники ходят с палочками. А лучше иметь не простые палки, а с развилками на конце. Первым делом, как войдешь в лес, смастери себе «искалочку». Срежь тонкую прямую палочку длиной 80—95 и толщиной 3 сантиметра. На тонком конце оставь рогатку в 6—7 сантиметров. Ею осторожно шевели листву, а подстилку не вороши — повредишь грибницу. «Палочкой-искалочкой» удобно проверять — гриб это или обман зрения, снять листву со шляпки гриба, приподнять хвойную лапу, будто нарочно закрывшую семью грибов, отвести «заслоны» и заглянуть под куст.

Клади в корзину грибы шляпками вниз. Длинноногие белые, черные, красные — лучше боком. Срезанные грибы очищай руками и ножом, чтобы не грязнили корзину и другие грибы. Отрезай ножки пластинчатых грибов (грузди, подгруз-

ди, свинушки, валуи, белянки, опенки и другие, которые идут в засол). Оставляй ножки только у рыжиков, сыроежек, лисичек, шампиньонов, волнушек.

Сборщику полагается заботиться о сохранности грибного места. Обычно на эту прозаическую тему не пишут, а задуматься надо, если хотите наслаждаться поэзией сбора грибов... Во многих колхозах даже пастухи прогоняют скот мимо грибных мест, чтобы не повредить грибницу.

Чтобы сохранить свежесть грибов, лучше всего для сбора использовать корзину из ивовых прутьев. Идеальная тара сборщика — плетеный из лыка пехтерь, который хорош для грибов и ягод (брусники, клюквы и др.). Лыковую плетенку — пехтерь охотники, грибники и сборщики ягод носят за плечами как рюкзак. Удобна плетенка из бересты. Мягкий рюкзак также можно приспособить: распялить обручами согнутых ивовых прутьев — минутное дело. Нельзя собирать грибы в рюкзаки без обручей из прутьев, в сумки, мешки — мнутся и крошатся шляпки. Не годятся для сбора ведра и лукошки: воздух в них не проходит, и грибы «сгорают», как сено. От солнцепека верх корзины надо притенять дубовыми ветками.

ПРАВИЛА ГРИБНОГО ПОХОДА

Сборщикам надо знать особенности грибных походов в солнечное и дождливое лето.

Для грибов лучше умеренно влажное и теплое, не знойное лето. Вовсе не годится суховейное и дождливое лето. А если уже засушили грибницу жаркие июнь и июль, тогда лишь августовские и сентябрьские дожди могут исправить дело: грибы пойдут под осень.

Каждому сборщику надо помнить общее правило поведения охотника с корзиной в лесу, ведь и он тоже по-своему следопыт. После летнего суховея заглядывай под хвойный подол елок: гриб «жмется» к дереву, прячется в тень от солнца, «палочкой-выручалочкой» почаще приподнимай нижние лапники.

Другое дело в ненастное лето в сыром лесу. Кругом капель, кусты душем обдают с ног до головы, тогда меняй тактику похода: кружи подальше от березы, все грибы «выбегают» на простор, растут, как говорят, «на отскочихе». Под кроной холоднее земля, она теплее на солнечной полянке...

«...Гриб — дитя тени. Грибам вредят на открытых местах жаркие лучи полдневного солнца: они прижигают грибные шляпки»,— писал С. Т. Аксаков, автор самых первых книг о грибах и охоте. Ни суховея, ни дожделея грибы не переносят, им вольготно не в ливень, а в дождик-моросей, ситничек.

За боровиками выбирай осенний маршрут по березовым пригоркам и таким высоким кручам лесных холмов, где в нормальную летнюю погоду или в суховей ни гриба не бывает. А в ненастье случайно выйдешь, бывало, с пустой корзиной из надежного леса и вот диво — скоро доверху корзину наберешь: сюда не заглядывали знатоки и обманулись.

ГРИБЫ ВПРОК

...Корзина полна доверху, тяжела. Страсти грибника унимаются. Разум подсказывает трезвое решение: как бы уберечь собранный урожай, сохранить прелестный аромат лесного подарка... Это не трудно, а все-таки требуется умение.

Много имеется рецептов домашней солки и маринования пластинчатых млечников (грузди, рыжики, волнушки и др.), сушки губчатых грибов. А как управиться с грибами,

например, колхозникам на полевых станах, охотникам, лесникам и туристам и всем тем, кто вдали от жилья проводит время в палатках, шалашах у костра?

Всех грибов свежими не съесть, надо заготовить их впрок. Мы расскажем о самых простых способах сушки грибов под открытым небом.

Первый способ. Не мыть, а только очистить от земли и листьев губчатые грибы, нанизать их на тонкие прутья ивняка, березы, осины и воткнуть прутики в землю, на солнечном освещении. Можно составить из них пирамиду на козлах.

Второй способ. У палатки или на полевом стане всегда окажется какой-нибудь куст под солнцем. На тонкие ветки этого куста нанижите шляпки грибов — пусть сохнут (так делают и белки).

Третий способ. Если грибник живет в промысловой избушке, ему надо нанизать шляпки грибов на нитку (крупные внизу, мелкие вверху) и подвесить на раму открытого окна (с солнечной стороны).

Самый лучший способ сушки грибов — провяливание на солнце, а затем сушка в русской печи, в духовке, на плите. Только не надо пересушивать до крошения. Немного пересушить лучше только для супа-пюре и грибного соуса, чтобы можно было грибы легко растереть в порошок. Можно ускорить сушку грибов, нарезав их в виде лапши. В таком виде грибы удобнее хранить и употреблять в пищу.

ПО ЛЮБИМЫМ МЕСТАМ

В ГРИБНОМ ПАРКЕ «АБРАМЦЕВО»

...Нежит чуть-чуть луч остывающего солнца. Осыпаются листья, и, будто в утеху заядлым сборщикам, все еще растут грибы.

...Задумчива просторная тишина грибного леса в листопад. Тешит глаз румяная мозаика расцвеченной листвы. Идешь по лесу, как в златоверхом тереме русских сказок. Осень зажигает костры берез.

В подмосковной усадьбе «Абрамцево» и сейчас стоят немые старожилы времен, вековые березы аксаковского парка. Они свидетели трогательных шуток грибника — автора «Ревизора» и «Мертвых душ». 14 августа 1849 г. Н. В. Гоголь приехал в Абрамцево и вместе с С. Т. Аксаковым частенько ходил за грибами. С. Т. Аксаков по близорукости проходил мимо белых грибов. И вот тогда-то Н. В. Гоголь, как фигуры шахмат, раставлял на виду белые грибы или незаметно подкидывал их прямо в корзину своего друга.

Тесное общение с дорогой сердцу природой всегда радовало С. Т. Аксакова. Он первым в русской литературе поэтически описал сбор грибов, который назвал «Тихая охота». Их-то и собирали в сохранившемся до сих пор абрамцевском парке за компанию с хозяином его друзья — Н. В. Гоголь, И. С. Тургенев, М. С. Щепкин, М. Н. Загоскин. Здесь, в Абрамцеве, С. Т. Аксаков написал «Семейную хронику», «Детские годы Багрова внука», «Записки ружейного охотника», «Записки об уженьи рыбы», «Рассказы о разных охотах» и т. д.

Абрамцево — родина шедевров русской живописи, здесь писались картины «Крестный ход», «Новобранцы», «Запорожцы» И. Е. Репина; «Три богатыря», «Три царевны», «После побоища» В. М. Васнецова; «Девочка с персиками» В. А. Серова.

ЩЕПКИН С ФОНАРЕМ ЗА ГРИБАМИ

Подмосковные туристы и экскурсанты часто навещают усадьбу Покровское-Засекино, где жил А. И. Герцен. Здесь же гостил его друг, великий русский актер, страстный любитель сбора грибов М. С. Щепкин. Он затемно с фонарем выходил за грибами в лес. Дня ему не хватало.

В гостях у А. И. Герцена побывали: историк Т. Грановский, великий критик В. Г. Белинский, переводчик Шекспира Н. Кетчер. Темные прекрасные леса, где с фонарем полунощничал страстный грибник — актер М. С. Щепкин, и поныне как бы заботливо охраняют достопамятный дом великого писателя и публициста.

ПО СЛЕДАМ СУВОРОВА, РЫЛЕЕВА, ПУЩИНА

В полночь под выходной день автобус и крытый грузовик вышли из Москвы и понеслись по Рязанскому шоссе. В серебристом свете лунной ночи растворялись наплывы седого тумана. Облаками курился белый пар по широким поймам Пахры и Москвы-реки.

...Машины остановились у километрового столба с отметкой «55». Водители осмотрели покатый съезд. Ах, уж эти проселки! Как укрощают они лихаческую натуру городских шоферов, избалованных гладким асфальтом. Скрепя сердце, шоферы вели машины по ухабам. Первым пошел вездеход-грузовик. ...Яркий свет «лампочки Ильича» встретил нас в Дьякове. А дальше дорога на Хлыново — маршрут в грибной лес.

...Два зайца, как из-под земли, выскочили в свете фар на дорогу и начали метаться из стороны в сторону. Потемки кажутся зайцам стеной, и они не решаются покинут светлое пространство. Только когд свернула машина, зайцы юркнул в кусты.

В узкой просеке машины остано вились под навесом осин. Семьдеся грибников, решивших провести ден отдыха в бронницких лесах, любо вались посеребренной росой. Разве ли костер и до рассвета беседовал о богатствах лесов Бронницкого рай она, об его истории, связанной именами Суворова, Рылеева, Пу щина. Очень располагает к товари щеским разговорам темная тишина ночи. Ничто кругом не рассеивает внимания слушателей. В темных стенах леса весь мир ограничен светом костра. Очень уютна «комната ожидания» рассвета — старта в поход.

Удачным оказался выбор «лесного стадиона». Грибникам часто попадались крепкие осиновики. Много орешника в молодом лесу вперемежку с дубками, сосенками и елочками, масса земляники. До сих пор помню это незабываемое раннее утро солнечной тишины, росы, аромата, ярких красок цветов, грибов, орехов и рубиновой земляники. Полоса орешника незаметно подвела к редким старым березам, они стояли отдельно. Тут меня ждала удача. Никто в них не заходил... Боровики. Какая радость!

Хорошо прогуляться по лесу с корзиной. Душа грибника поет в лесном походе. Недаром великий композитор П. И. Чайковский, вдохновленный любимым лесом, написал «Времена года». Он оставил совет потомкам: «Надо иметь широко раскрытые на природу глаза и уши, восторги от созерцания природы выше, чем от искусства...». И Бетховен говорил: «Я счастлив в лесах»...

Августовский лес на вершине лета очень привлекателен. Брусника уже побелела и начинает раньше времени краснеть. Созрели оранже-

вые ягоды шиповника, шеллаковые, светло-красные кисти малины. Грозди рябин висят, как сургучные печати осени. Особенно много красных луговых васильков и белых тысячелистников.

ЛЕВИТАНОВСКИЙ ПРУД

Грибные леса окружают Москву со всех сторон. Но белыми грибами искони славятся два излюбленных места: станция Белые Столбы и лопасненские березняки. За Подольском автомобилисты сворачивают с Серпуховского шоссе на каменный большак до Мещерского, а оттуда совсем немного до красивой поляны с прудом, колодцем... Это уже уединенное место любителей сбора грибов, ягод, орехов, в 70 километрах от Москвы.

Чеховская усадьба отсюда находится в 15 километрах. Большой друг А. П. Чехова художник И. О. Левитан часто гостил у писателя в Мелихове и запечатлел эти места в акварели «Деревушка». Однажды художник забрел в грибной мещерский лес, и его внимание привлек лесной пруд с белыми кувшинками... И вот теперь посетители Государственной Третьяковской галереи видят на стене то же, что и грибник в лесу,— пруд Левитана. На поляне, у дубов, сохранился пруд Левитана. Теперь это любимое место привала московских грибников — стоянка автобусов.

...На краю поляны высокая стена леса. Ветвистые вершины могучих дубов бросают темную тень на старый пруд, где среди белых кувшинок чудится васнецовская «Аленушка»: сказочная девочка пригорюнилась на замшелом камне-валуне. Так, наверно, и показалось когда-то замечательному русскому художнику И. Левитану. Здесь он написал известную картину: «Заросший пруд с лилиями».

По звенигородским грибным лесам «русской Швейцарии» в живописных окрестностях деревни Дютьково туристы ходят и непременно дольше задерживаются, любуясь с холма на знаменитое «Окно Левитана», где великий художник создал многие известные пейзажные шедевры, где жил и работал композитор С. И. Танеев. С корзинами они обходили звенигородские грибные места.

ГРИБНОЙ ЛЕС МАЙКОВА

Грибной лес, где в детстве поэт А. Н. Майков собирал с бабушкой грибы, сохранился до сих пор у подмосковной деревни Чепчиха Солнечногорского района. Живописная природа воспета и в майковских стихах.

Известно «семейное гнездо» пятерых поэтов и писателей Майковых в Голышкине Загорского района. В этом имении отца прошло детство А. Н. Майкова. В селе Голышкино жил дед поэта — писатель А. А. Майков, мать — писательница Е. П. Майкова, два брата — писатели — исследователи русской литературы В. Н. и Л. Н. Майковы. Поэт получил первые творческие впечатления во время прогулок по чепчихинскому лесу, уцелевшему до сих пор (налево от шоссе Москва — Ленинград у Солнечногорска, здесь, в усадьбе ныне дом отдыха и Майковский пруд).

Бывающие в этих местах туристы и экскурсанты могут обозреть в «семейном гнезде» хорошо сохранившийся голышкинский старый парк, где маститым могиканом красуется достопамятное дерево майковской семьи — почти двухвековая лиственница Майкова, маяк туристского маршрута.



ДРУЗЬЯ И ВРАГИ ЧЕЛОВЕКА С КОРЗИНКОЙ

БЕЛЫЙ ГРИБ

Особые фенологические сюрпризы объявились вдруг осенью 1959 г. Полтора месяца подряд не было ни туманов, ни затяжного ненастья. Как никогда блистало жаркое солнце. Даже поганок не было в лесу. Пересохли болота, трясины, топи. Там, где раньше плавали утки, хоть осоку коси, ноги не замочишь. Суховей-бедокур! Поздние дожди, как всегда, вызвали усиленный рост грибов и вторичное цветение растений.



...Новая закономерность установилась в регламенте осенней погоды.

Туманное утро пасмурно, хмурится и дождит облачное небо. Думается, не жди просвета... Ан нет, наоборот. Утреннее ненастье разветривается, и днем нечаянная радость — солнце еще приятней ласкает взоры грибников. И нежной теплотой снова веет лазурное небо. Особенно ярко сияют хрустальные полудни. Так началась вторая пятидневка сентября 1959 г.

Метеорологическую особенность заметили колхозники: «Вот оно и бабье лето!»... Приметный «деньлетопроводец», 14 сентября, в старину — «Семен-день» — начало «бабьего лета», средний срок последней грозы, летающей паутины и первого инея (белого утренника).

Погода напоминает раннюю весну: та же долгота дня и высота солнца, но «бабье лето» яснее и суше талого марта-капельника. Среднее сияние солнца в сентябре хоть и на 77 часов короче, чем в августе, но зато сентябрьские осадки на 11 миллиметров меньше августовских. Сушь, ясность, тишина прозрачного воздуха хрустальных дней «бабьего лета» по-охотничьи называется «дупелиная погода»: полет паутины — примета высыпок дупелей.

...Сентябрь. Полуторамесячную сухую жару сменило ненастье. Полмесяца дождей, и вот поднялся нарост грибов-листопадников. Вместо обычного срока (с половины августа) они появились на полмесяца позже.

Зовут и манят очарованных странников задумчивые просторы грибных лесов. Издали не видно желтизны деревьев: за осенними далями и полями густолистые рощи возникают, словно зеленые миражи, маяки лета на горизонте осени! Вянут травы, блекнет листва, поспевают орехи, улетают певчие птицы, и еще сильнее, чем летом, «в тени хранительной дубравы» растут грибы-листопадники. Длиннеют и темнеют звездометные ночи. Не просыхают до полудня сильные росы. Сизыми дымками курится по утрам густоползучий туман на воде, в низинах. От росы и туманов крепче завиваются вилки кочанов поздней капусты, отбеливаются на стлищах колхозные льны и плодится несеянный грибной урожай в золотом лесу... Рыхлый летний гриб несрав-

ним с осенним крепышом, листопадник выскакивает семьей. «Осенний свинух стоит летних двух»,— гласит пословица.

В веселые березовые светлицы входишь, как в колонный зал природы, под расписной потолок румяных вершин. Идешь, а милые березы, всегда веселые, исконно русские деревья, то разбегаются поодиночке, то сбегаются веселой толпой в тесный золотой хоровод. А вот стоят они, как верстовые столбы, вдоль и поперек светлых полян. Душа радуется.

...Попримолк, обезголосел лес. Под золотыми зонтиками-опахалами осенней листвы тихо шагают грибники. Задумчивая тишина располагает к сосредоточенному вниманию, к зоркости и наблюдательности. Только рассеянный верхогляд давит шляпки. На каждом шагу подстерегает волнующая неожиданность — грибы всегда играют «в прятки».

...И вот, как бы кольнуло в грудь, чаще застучало сердце... Грибник заметил. Темно-коричневая округлость шляпки на белом пеньке ножки. Под желтым листком застенчиво притулился белый гриб. Великолепная находка! Не спеши, сборщик. В полшага зорко осмотрись, кругом повернись. Белые растут семейными компаниями.

Словно хрупкую вазу бережно поднимаешь свой восхитительный трофей. Искателю грибного счастья повезло. Красив на вид массивно-округлый крепыш. Картина гриб. Чистое художество! А не догадались заводские художники и скульпторы взять его моделью на фарфор, фаянс, майолику, мозаику бытовых изделий. Литая бронза — шляпка. Боровик, кажется, еще дышит туманом, росистой влагой ночной свежести. Тонкий букет влекущего грибного аромата.

ГРИБНЫЕ МЕСТА

У белого гриба много кличек: грибники его называют жатником, печурой, струенем, глухарем, медвежатником, коровником, боровиком, беловиком, бурвиком, коровятником, коровкой. Не все грибники умеют находить белые грибы. Есть особые талантливые мастера ходить не спеша, по следам многих торопливых сборщиков. И эти умельцы-тихоходы все-таки набирают больше грибов.

У белых есть приметные спутники, соседи. Замечай, где белоус, черника, вереск, грушанка, майник, муравейники, красные мухоморы, желтые валуи, там и белые, чаще к северу, в тени дерева. В сырых низинах ни муравьиных куч, ни белых нет. Мелкие приземистые белые поганки — тоже верный указатель белых грибов. У белых грибов дружба с деревьями: березой, дубом, елкой, сосной, грабом и буком.

В Прибалтике, особенно в Калининградской области, славятся широколиственные леса из буков, грабов, дубов, ясеней, вязов. Вот где, так же как на Кавказе, часто встречается королевский белый гриб. Среднерусские и калининградские сборщики проходят мимо своего грибного счастья, бракуют лесного царя белых из-за яркой расцветки его шапки. В Подмосковье, средней полосе, эта буковая разновидность белого очень редка и если москвичу случайно под парковыми буками попадется, отвернется сборщик от незнакомого красавца. А зря! Съедобен благородный брат белого!

Так же хорош, съедобен и сродник боровика — желтеющий белый гриб, часто встречающийся в августе в хвойных борах-верещатниках. Но тоже подозрительной считают медную шляпку (красно-коричневую, коричнево-каштановую). Сни-

зу вздута плотная ножка. Слегка желтеет на изломе белая мясистая мякоть. Вкус отличный. На борисовых берегах Медведицы полными корзинами мы собирали дородных желтяков в августе попутно, на охоте за глухарями.

Под редкими развесисто-кудрявыми березами, чаще в кустарниках ивняка, у можжевельников и муравейников, в седом белоусе, рядом с мухоморами и валуями растут особого вида, более толстокоренные, бронзово-шляпочные белые грибы — дети берез. Их светло-серо-бурая шляпка иногда подернута туманистым налетом или отливает бронзой.

Трубчатый слой внизу шляпки (иначе — губа, бухтарма) мелкопористый, смолоду белый, как слоновая кость, под старость — зеленый. Трубчатый слой занимает не больше трети шляпки. В этом главное отличие белого гриба под березами. Зато мякоть шляпки толста, плотна, бела и душиста. Этим березовые боровики выгодно отличаются от еловых боровиков. У тех мякоть шляпки тоньше (две трети трубчатого слоя) и меньшего аромата, их лучше сушить, а березовые отваривать.

В березах белые грибы попадаются чаще «стадом»: приходилось находить на одной полянке среди пятка берез до 20—40 боровичков-невидимок. Настоящие подъельные боровики выше, светлее белых подберезовых. В елках голенастые грибы тоньше и у них выше ножки. На мху, в зеленых ельниках, чаще у кочек, тоньше и выше корень под светло-каштановой, желто-бурой шляпкой белого гриба. Белый еловик известен под названием собственно боровик. Под елками он встречается чаще в брусничнике, в цветах вереска и грушанки, в черничнике тоже среди красных мухоморов и желтых валуев.

В соснах — свой особенный белый гриб, чаще одиночка, запах его слабее и вкус горьковат. Шляпка белого сосновика еще темнее еловиков — почти черная, «зажаристая», ниже толстая ножка — пенек; губчатый слой (низ шляпки) зеленеет раньше, чем у еловых боровиков и березовых белых грибов.

Самые первые белые грибы появляются только в дубовом лесу. Отличительная их особенность — одинаковый цвет шляпки и ножки, они окрашены бледнее всех белых и не имеют такого аромата, как другие.

Клубневидная ножка белого гриба внизу темно-бурая, вверху светлее, с заметным бело-сетчатым рисунком, иногда он покрывает и всю ножку. В среднем толщина ножки 3—6, изредка и 10 сантиметров, высота 8—12 и (в виде исключения) 25 сантиметров. Шляпка гладкая, но сухая, мякоть твердая, но все же нежная, превосходная на вкус.

Цвет шляпки от легкого светлого, темно-желтого до темно-красно-бурого. Диаметр шляпки до 20 сантиметров.

Лучшее время для заготовки белых грибов — вторая декада июля, а потом со второй декады августа до второй декады сентября. Конец урожая — вторая декада сентября.

Часто белые грибы растут и в октябре, а при возврате безморозных дней «бабьего лета» встречаются в конце листопада.

Для белых грибов оптимальная температура почвы — от 15,3 до 16,3 градуса, влажность почвы — от 40 до 58 процентов. В этом отношении белый гриб более щепетилен и разборчив, чем сыроежки и березовики, которые выносят влажность почвы до 98 процентов и более низкие температуры почвы, поэтому они растут гораздо позже белых, а сходят только в октябре.

Обычно ножка растет быстрее шляпки, вообще же белый гриб растет медленнее других грибов. На четвертый день жизни ножка поднимается на 8 сантиметров, а шляпка на пятый день вырастает до 8 сантиметров в диаметре. На восьмой день высота ножки 12 сантиметров, а размер шляпки 10 сантиметров. К десятому дню рост шляпки обгоняет рост ножки. Век жизни гриба — декада. Из всех шляпочных грибов самый ценный и самый вкусный — это белый гриб.

Все формы белых грибов ценятся одинаково (первая категория). Высока питательная ценность белых грибов, они намного питательнее говядины, куриного мяса и яиц.

Больше всего белых грибов в Западной Украине, Белоруссии, Забайкалье, в центральной полосе РСФСР, Верхнем и Среднем Поволжье.

Лесные грибы можно искусственно разводить посевом спор. Новаторы отечественного грибоводства к осеннему «Месяцу сада», «Дню леса» приурочивают и свой месячник сева грибных спор.

С сентября и в октябре они вносят в лесную почву споры белых грибов — боровиков, черных подберезовиков — для обогащения грибницей типичных мест произрастания грибов, где преобладают верные спутники их: голубая молиния, двулистный майник, белоус, черника, вереск. Лучше других грибов разводится подберезовик, а также (высевом спор на грядки) — сморчки.

При хорошем урожае с гектара леса собирают до 500 килограммов белых грибов, при среднем — около 100 килограммов.

С ГРАБЛЯМИ ЗА БОРОВИКАМИ

...Гуляй-ветер заметает листьями все стежки-дорожки грибников, тропы туристов. В березах ложится золотая пороша листопада. Хорошо с корзиной бродить в эту пору по лесу!

Обычные белые грибы в Подмосковье дорастают до «капустного дня» — 8 октября. Нередко они бывают и до «дня зазимья» — 14 октября. На нашей памяти и в последней декаде октября плодились белые, черные, красные грибы, грузди, опенки (в 1935, 1944, 1954 и 1955 годах).

В октябре 1955 года молоденьких боровичков было больше, чем в августе и сентябре. Ворошили мы руками сырую листву и с удивлением гнездами находили белые грибы. Уроженец лесной Костромы грибник Фролов брал с собой, как на сенокос, грабли, разгребал ими прелую дочерна листву и находил много белых грибов. Безморозные ночи теплились до 26 октября. Дождливая изморось вместо инея и снега и белые грибы после «покрова». Оказия! Просто глазам не верилось — до чего красивые толстокоренные крепыши, молодые боровики, попадались нам 23 октября под прелью тленной ветоши дочерна потемневшей листвы.

Только разгреби листву, шарь руками — белые грибы по пятку, десятку на одном месте. Неправдоподобны в эту пору стадами белые грибы-невидимки в листве.

Объясняется просто: листопад оставляет ветошь павшего листа, как пуховую перину леса, где первые подснежники цветут в апреле, а грибы растут в октябре и ноябре... Два дня мелькал первый снежок-нележок. А на берегах Пахры носились отлетные стаи грачей и скворцов. И после снега грибы продолжали расти, редкий приплод в октябре 1959 года.

Помню, по первой пороше гончие через поле угнали русака. На следу стою, жду в старых березах, редких, всего их с десяток. Собаки потеряли зайца... Оглядываюсь кругом. И вдруг вижу что-то интересное и не пойму что. Приподнялись над порошей круглые белые шапки... Подхожу. Боровики запали снегом! Крупные, свежие белые грибы стояли под снежными шапками. Невероятное зрелище — подснежные грибы! Больше пятка их я положил в ягдташ,— трофеи вместо русака.

САТАНИНСКИЙ ГРИБ

Все грибники единогласно выдают «похвальный лист» белому грибу. Но этот царь грибов имеет вредных двойников.

Один из них — сатанинский гриб — сильно ядовит. Диаметр его шляпки 7—8 сантиметров, в сырую погоду шляпка покрывается слизью. Растет этот гриб в сосновых и смешанных лесах (с июля по октябрь). Чаще встречается в западных районах и на Кавказе, изредка попадается в средней полосе, в том числе и в Подмосковье. Даже предательская ножка так же выглядит, как у белого, тот же сетчатый рисунок, но все же есть и разница: вместо буроватого, нижний конец ее у земли имеет густо-кирпичный цвет, а верх ножки — под цвет апельсина. Даже на первой стадии роста не светло-коричневая шляпка, а всегда густо-темно-коричневая сверху, а на нижней стороне шляпки — пористая губка (бухтарма), то желто-красная, то кроваво-красная. Мефистофель!



Грибникам важно запомнить, что эта яркая краснота «гриба-черта» и является главным отличием от съедобного боровика. На срезе мякоть сначала краснеет, потом синеет (у боровика белая). Запах ядовитой мякоти сатанинского гриба несколько неприятен.

Заметь, читатель, отличие: такую же красную поверхность трубчатого слоя имеет съедобный двойник белого гриба — синик, или обыкновенный дубовик (о нем сказано ниже). На месте среза мякоть не краснеет, а сразу же синеет; она имеет оттенки от голубовато-зеленоватых до черно-зеленых. Известно, что ничего подобного не бывает у белого гриба, на срезе его мякоть остается белой. Вкусный синик по срезу и узнаете.

Неопытных и невнимательных грибников «лесной черт» частенько обманывает.

От темно-коричнево-серой шляпки синика-дубовика сатанинский гриб отличается светло-серой или кожисто-желтой шляпкой и неприятным запахом мякоти.

ЖЕЛЧНЫЙ ГРИБ (ЛОЖНЫЙ БЕЛЫЙ)

Совсем несъедобен двойник — ложный белый гриб хвойных лесов; он появляется с августа, растет в сентябре и в октябре на песчаных почвах в борах. Очень по-



Иные желчные грибы больше похожи на березовики и немудрено взять их в корзину. После не обрадуешься этой находке.

СИНЯК-ДУБОВИК

Этот съедобный поддубник сходен с чертовым грибом только краснотой низа шляпки. Синяк, или обыкновенный дубовик, имеет много названий: красик, синик, синюк, подорешник, глухой боровик; в литературе — дубовик-синяк.

По облику — это вылитый белый гриб. Темно-бурая, желтовато-бурая, оливково-бурая шляпка вы-



хож на боровик, особенно молодой. Не сразу отличишь. В литературе этот гриб называют желчным. Грибникам он известен как горький.

Невнимательный сборщик второпях положит в корзину молодой грибок, вылитый боровичок! Трудился весь день, исколесил многие километры по лесу, набрал сотню-две белых... и вот пришел грибник домой... Грибы разумеется, подрезаны, без земли... Вывалил корзину в окоренок для мойки и потом оказалось, что все грибы стали горькими. Во избежание разочарований приглядывайтесь внимательно: первый подозрительный признак — бледный или грязновато-розовый губчатый слой (у боровика белый в молодости, зеленый в старости); второй признак — клубневидная ножка одного цвета со шляпкой, но светлее и с сетчатым темным рисунком; третий — белая мякоть на изломе краснеет. Только лизни низ шляпки — и защиплет перцем во рту. С первого вгляда лучше безошибочно сразу убедиться в отличии по ножке: у желчного гриба как бы покрыта черноватой сеткой верхняя часть ножки, а у боровика — беловатая сетка на всей ножке.

пукла, как подушка (диаметр ее от 3—12 до 20 сантиметров). Трубчатый слой багряно-красный. Ножка желтая, с желтоватым и красноватым рисунком сетки (толщина ножки 2—5. высота 5—15 сантиметров).

Лимонная мякоть этого крепкого гриба на изломе быстро синеет — чисто василек! Синяк выбирает лесные пригорки, склоны сырых оврагов, лесные канавы. Чаще найдешь

его в тени хвойных и смешанных лесов, где посырее, под взрослыми березами, дубами и липами. Синяк-дубовик растет с июня до осени. Много его в июле — августе. Нередко его можно найти и в октябре. Собирают гриб преимущественно в южной части лесной зоны. На Кавказе синяк встречается и в ноябре.

На московских рынках этих синяков-дубовиков много было в сентябре 1959 г. И всегда у прилавка развертывается дискуссия хозяек: дивятся, а брать опасаются... «А я их сырыми ем»,— заключил, помню, один находчивый грибник. Маловеры оставались при своем мнении, а грибы тут же раскупались знатоками.

Помню, в деревне мы все собирали эти вкусные грибы, найдешь — и как белому обрадуешься: крепкий, сухой. Большинство русских грибников собирают и охотно едят дубовики, а за границей к синяку предубежденное отношение: окрестили подозрительным, или ядовитым грибом. Думается мне, что тому причина — сходство с «грибом-чертом». У нас он встречается реже, а на западе чаще. И это, наверно, настораживает западных грибников. Опасное сходство!

Внимательному сборщику легко различить: одинаков только красный низ трубчатого слоя шляпок, а сверху шляпка сатанинского гриба гораздо светлее, сероватая или кожисто-желтоватая, а у дубовика заметно темнее, желтовато-бурая, оливково-бурая. А главное — понюхать: запах мякоти сатанинского гриба неприятен, а у дубовика мякоть совсем без запаха.

У дубовика есть родной брат — дубовик крапчатый, типичный завсегдатай дубрав. Одно отличие: мелкая крапчатость красного цвета на ножке, отсюда и название гриба. На ножке обыкновенного дубовика сетчатый рисунок.

Оба вида дубовика — двойники боровиков, имеют грибокорень с дубами, старыми березами и вековыми липами. Синяк-дубовик ценится как гриб второй категории, годный в свежем виде для супа и поджаривания. Заготовляют эти грибы и впрок: сушеные, соленые, маринованные.

ПРЕЛЕСТЬ ДУБРАВЫ

Первый снег витал в воздухе, но не приземлился.

...Облетает золотой лес. Исподволь просветляется, сквозит узорная сень вершин. Одни «дедушки леса» — дубы и старые березы — крепятся, зеленеют. Гуси, утки, дикие голуби и грачи пусть тянут к югу, это их, птичьи, дорожные дела, авиационная горячка отлетной поры. А дереву некуда спешить: зимовать — не миновать.

Дубравы стараются отсрочить задумчивую грусть румяного листопада, дольше сохранить нарядную красу. В румянолистном подсаде-подлеске, среди просторных дубов, типичные кусты орешника и ягодников: в спелых плодах шиповник, боярышник, бирючина, рябина, черемуха, «хвойный виноград» можжевельника, костяника (гранат севера), бересклет. Не торопятся исполины-дубы расставаться со своим зеленым всемогуществом фигурно-вырезной листвы. Поспели и из кругленькой чашечки падают сквозь ветви, ярко нижут вершины, как пули литые, золоченые желуди.

С корнями дуба имеют микоризу многие виды грибов. Богатый ассортимент грибной флоры в дубах, а грибники наладили тропить в березы, где наполовину меньше видов грибов. По недоразумению сборщики мимо обходят дубы. Дубы — многовековые деревья. Столетние, трехсотлетние плодонося-

щие дубы — не редкость в средней полосе России и Подмосковье. Самая древняя дубрава — в подмосковном музее-усадьбе Коломенское. Дубам Ивана Грозного 400 лет. Крепка древесина дуба, даже в воде не гниет. Черный, или мореный, дуб высоко ценится столярами. Русский народ искони почитает священное дерево древних славян как символ силы, долговечности, красоты.

«Древний ряд дубов цветет» в старинных останкинских дубравах, вокруг московского музея Останкинского дворца, в сходненских Дубовицах. Живыми памятниками стоят дубы Пушкина, Лермонтова, Шевченко, Тургенева, Хмельницкого, Тимирязева, Мичурина, Шишкина. В Ленинграде железной решеткой обнесены дубовые рощи Петра I. Под дубами издревле собирались народные веча и суды, произносились клятвы на борьбу и на дружбу. Дубы в старину сажали в честь исторических событий.

Ныне степные дубравы — редуты борьбы со зноем и суховеями — на страже большого урожая. Есть что вспомнить в русских дубравах, над чем поразмыслить. Большое удовольствие поехать всей семьей в дубовые леса. Грибное обилие и разнообразие в дубравах — наслаждение для сборщика.

ГРИБЫ НА ГРИБАХ

День ясен, высок голубой купол хрустального неба. Тревожно глазам. На светлынь берез щуришься, сияет береста, резко смотреть. Моргаешь, и только на елке отдыхает глаз грибника без прищура.

Грибники меня поймут: не чистые елки или березы, а именно смесь хвои и листвы, тени и света — приметы лучшего грибного места. Это елово-березовый лес, где реже травка, чаще мох, где елка — ночь, березка — солнце. Вот где первые боровики, после дубовых, классические еловики — лучшие белые грибы, и первые настоящие грузди. Сюда знаток идет в июне на грибной дебют. Елка в союзе с березой составляют груздевое место среди лета, место белых в перволетье, а в сентябре и подавно здесь ярмарка грибов.

Свойственна грибникам неукротимая... «охота к перемене мест». Да и задерживаться незачем... Глазами обшарено, ногами утоптано, руками обобрано, пусто грибное местечко... Только вперед... Вас ждут грибы, переростки, а иные уже давно перестояли свой срок. Сказать кстати, век гриба — десяток дней со дня рождения, с зародыша грибницы — слоевища мицелия до зрелых спор-семян. Такие преклонные грибы-самосейки уже не для корзины, их оставляют для продолжения рода грибов...

Словно по безлюдным залам природного музея изящных искусств день-деньской бродят грибники по уютным полянкам и тропам лесных покоев... Новое и все невиданное открывается навстречу их ненасытно жадным до прекрасного взорам...

Своеобразны рисунки, разнообразны причудливо выпуклые, изогнутые и вдавленные шляпки, зонты, булавы — лики сказочных «человечков».

Карлики и гиганты грибного царства лесной природы... Сростокблизнецы. Всеми цветами окрашены шляпки и ножки грибов разных фасонов, форм, видов, отличий.

Ни нарисовать, ни описать всего грибного раздолья. «Полна чудес могучая природа...»

...Идешь, глаза теряешь... Оглянешься кругом и отовсюду видишь, будто на тебя смотрят «шляпочные человечки», приглашают к себе...

А тут еще, глядишь, связка шля-

пок висит, куст опенков-паразитов забрался на березу выше головы грибника, а внизу они же, и на пнях. Грибы кругом, со всех сторон, сбоку, снизу и сверху... Грибы на земле, грибы на дереве и даже грибы на грибах. Так «лесной народец» играет в чехарду. Каждому грибнику приходилось видеть такое: молодой грибок взгромоздился на картуз — шляпку старого боровика. Черненький грибок на шляпке березовика.

Такие грибные аттракционы наблюдаются чаще в период повторных обложных дождей, ненастья, когда особенно бурно поднимется очередной, новый пласт массового плодливого слоя грибов. А иные при этом не успевают равномерно укрепиться в земле, и более взрослый гриб, на шляпке которого образовался зародыш, поднимается над землей, как бы с «надстройкой» второэтажного гриба. Более молоденький приемыш на рослом плодовом теле выставился напоказ, как на подносе.

Удивленные чудесами лесной флоры сборщики нередко приносят причудливые уники грибов: сростки-напарники, тройники, даже пятерки в кучке, непомерные по весу, по величине шляпок, по толщине ножки-пенька.

Очень интересно, когда на шляпке, на ножке известного гриба вырастает кучка малюсеньких грибков, совсем другого вида — типичных паразитов на грибах.

Русские ученые микологи-грибоведы давно начали изучение паразитических грибов на грибах и цветах.

В России первым открыл и изучил грибы на грибах и на цветах в 1912 г. известный русский миколог А. А. Ячевский. Советские ученые провели более глубокие исследования и даже разработали перспективный способ использования паразитических грибов для борьбы с возбудителями болезней культурных растений (белая гниль подсолнечника, черная парша картофеля, корнеед свеклы и др.).

ШЛЯПОЧНЫЕ АНТИБИОТИКИ

Грибы — испытанные продуценты (образователи) антибиотиков.

Среди 200 видов съедобных грибов большинство неизвестно грибникам. Но как те, которые попадают в корзину, так и обойденные сборщиками, оказывается, имеют, кроме пищевого, еще и лекарственное значение и могут принести большую пользу в борьбе с болезнетворными бактериями.

В советской медицине объявился ценный продуцент антибиотика — рыжик, из него получают целебный лактаровиолин. Не фармацевты, а сборщики-подагрики открыли грибную мазь, и в науку так и вошел «подагрический сморчок-вонючка» (гриб — вылитая ракета).

У скотных дворов, свинарников колхозной деревни и совхозов, на унавоженных выгонах с перволетья до осени нетронутыми стоят в белых колпаках чернильно-дегтярные грибы-навозники. Грибники отворачиваются, а медики, фармацевты, микологи другими глазами смотрят на эти пренебрегаемые всеми деревенские грибы.

Научными опытами доказано и в практике медицины проверено, что чернильный гриб-навозник тоже полезен как продуцент — образователь лекарственных антибиотиков. Много народа мимо навозников проходит по недоразумению, а ведь молодые, пока чисто-белые, они очень вкусны. Чешские ученые открыли замечательные свойства этого гриба и используют его как средство против алкоголизма.

В старину мухомор знали в народной медицине как лечебное средство при опухолях желез, туберкулезе, заболеваниях нервной системы.

Чаще всего гриб постоянно и широко применяли как инсектицид, уничтожающий мух, клопов и других насекомых. По преемству старинной практики народной медицины и в настоящее время применение препаратов из мухомора при лечении заболеваний нервной системы возобновлено в гомеопатии.

Впервые в мире шведские ученые-микологи Викен и Эблон исследовали 57 шляпочных грибов, чтобы выяснить их антибиотические свойства против возбудителей болезненных процессов (нарывов, ангины и др.) — стафилококков. Антибактериальные свойства против стафилококков из 57 вытяжек плодовых тел показали 24 грибных экстракта. Из них особой антибиотической активностью отличились вытяжки 11 шляпочных грибов. Вредоносный рост болезнетворных бактерий стафилококка наиболее активно в научных опытах микологов задерживали, например, всем хорошо известные желтые лисички и синеющий груздь, который презрительно называется «собачий груздь» за пугающую синеву, подозрительную фиолетовую окраску обильного сока. Этот гриб, последний в корзине,— первый кандидат в аптеку.

Таким же антибиотиком оказалась самая пренебрегаемая грибниками пурпурно-красная и фиолетовая остроедкая сыроежка, получившая у немецких ботаников нелестное название «чертова еда». В заготовках у нас этот гриб четвертой категории, на последнем месте, в науке же он оказался на первом.

В числе 11 активных антибиотиков значится и очень малоизвестный грибникам съедобный «желтый колчак-ежовик», или «глухая лисичка». Грибникам кажется сомнительным этот колченогий гриб на искривленной утолщенной внизу ножке. Шипы-сосочки ломкие, красноватые и желтоватые под шляпкой урода. Сборщик думает, что это поганка, однако по вкусу он годен свежим и сушеным в поджарку и суп. И вот нечаянная звезда научной популярности ежовика-колчака взошла с другого горизонта. В лесу — он мнимая поганка, а в аптеке может быть первым грибом-антибиотиком.

Так же антибактериальны против стафилококка виды грибов: трихолома (зеленка), клитокиба (опенки), фламула (огневка) и др.

Из 57 видов исследованных грибов 25 предотвращали рост возбудителя болезни, а 23 задерживали его. Чемпионами же оказались два гриба. Один нередко попадает в корзину грибников, но другой грибники отказываются брать. Первый — хорошо знакомый гриб с рыжевато-желтой или буроватой шляпкой. Грибники по-народному называют его «козляк», «свечка», «коровий гриб». Вот какое достоинство выдающегося антибиотика у этого иногда кривоногого гриба, а им, козляком, и пренебрегают порой при грибном урожае. Оказывается, гриб этот не только пища, но и лекарство с июля до конца сентября.

Второй — также часто встречается грибникам с июля до октября в смешанных елово-березовых лесах. Но все отвертываются от каштаново-бурой или серо-бурой шляпки, окутанной по краям прозрачной слизью. По брезгливости этот гриб не берут, хотя он отлично съедобен. За непривлекательную внешность его называют «мокруха». Но выясняется, что это чудодейственный гриб. Экзамен на антибактериальность с успехом выдержали лисички. Они богаты содержанием эргостерина. Советские ученые свежими лисичками в лабораториях излечивали подопытных животных, спасали их от смерти.

Новаторы зоотехники, животноводы шляпочными грибами кормят

домашних птиц на птицефермах. На лесном пастбище коровам, а в тундрах оленям грибы — любимое лакомство. Оленье стадо пастухам не удержать, рысью спешит к грибному месту тундры, где красные грибы, двойники наших осиновиков, выше стелющегося кустарника.

Свинья любит грибы, отрывает подземные трюфели; с помощью натренированных свиней искони собирали трюфели промысловики. Под Москвой встречались мне колхозники с корзиной, заметил: берут все подряд — хорошие грибы и поганки, говорят — свиньям.

Кроме шляпочных грибов-антибиотиков в медицине используются и по госстандарту заготовляются сборщиками 14 видов трутовиков, древесных губок, ценных продуцентов — образователей лекарственных препаратов.

НЕСКОЛЬКО СЛОВ О СУЕВЕРИЯХ

МОЖНО ЛИ «СГЛАЗИТЬ» ГРИБЫ?

До сих пор не вполне рассеяно единственное суеверие грибников сельских, да и городских, будто замеченный гриб никогда уже не растет. Суеверы считают, будто достаточно взглянуть на гриб и он уже расти не будет — «сглазили». А все дело в том, что, хороня от других приметку гриба, ворошат, шевелят листоподстилку и этим повреждают нежный мицелий — грибницу. А мы аккуратно привозили молодые мухоморы, и они как декоративное украшение росли в тарелке с влажно-зеленым мхом.

Грибник кружится в знакомых березках и видит... Вот он, белый грибок! Мал... Дай укрою, пусть подрастет, краше будет. И начинается колдовство маскировки. Ворошится, шевелится, загребается перепрель листоподстилки. Образуется ворох вокруг замеченного грибка. Повреждается грибница, мицелий. Грибница — мощный конденсатор влажной энергии туманов, рос, дождей и тени, хранитель тепловых лучей летнего солнца в перегное листоподстилки. Пошевели кругом гриба, он так и замрет без роста. Грибник видит только плод поверх земли, а тайна-то скрыта внизу, там, где нити мицелия переплелись с корнями дерева.

Проходят дни, грибник возвращается, разгребает ухоронку. Пожимает плечами. Каким был, таким и остался: хилый грибок, увял, поприсох. Сглазил,— думает суевер,— стало быть, правда, не растут «замеченные» грибы. Было проверено на практике: ежегодно дочиста убирали листву, измеряли рост молодых деревьев. Оказалось, что там, где листва не была убрана, рост леса продолжался нормально, а где сгребли листья, рост задержался. Вот как ценна никчемная на первый взгляд тленная ветошь, рухлядь прелой листвы!

Читатель может сам проделать такой опыт. В березах полчищами хороводятся опереточные статисты леса — красные мухоморы. Возьмите самый молодой, как крашеное красное яйцо, осторожно выкопайте с землей, обложите зеленым мхом на тарелке. И на ваших глазах, вопреки примете, гриб будет расти и развернется зонтом его шляпка.

Есть и другие суеверия, связанные с грибами. В Средней Азии как пережитки прошлого живучи религиозные предрассудки мусульман, исконное предубеждение скотоводов-кочевников к грибам. По корану считается за грех собирать грибы и употреблять в пищу. И пропадает богатый грибной урожай степей. В Башкирии и других районах не трогают съедобный гриб-степняк, гигантский сморчок, африканский

трюфель (подземный). В Ташкенте не берут степные белые грибы, дикие шампиньоны, гриб-зонт. У бурятских грибников тоже свое суеверие, не выветрившееся еще со времен байства,— пренебрежение к лучшему из лучших — белому грибу. Никаких грибов, кроме рыжиков и груздей, не берут забайкальцы. Для них и крепкий боровик — поганка.

«ВЕДЬМИНЫ КОЛЬЦА»

Одно суеверное название круговых порослей грибов так по-народному и вошло в научные книги микологов о грибах: «Кольцо ведьмы»! Помню, как мы с группой грибников завернули в молодые посадки сосенок. По междурядьям, словно белые обручи, кругами росли грибы. И по лесным полянкам мы видели такие кольца-обручи.

В старину суеверы фантазировали, будто на этих местах ведьмы хороводы водили. Вот и название придумали. Будто, куда молния ударит, так и появляются они, так называемые «ведьмины кольца». А грибы растут просто на гнили корней, вокруг пней. У них общий грибокорень — микориза, симбиоз с деревом. Такими скопищами кругов обычно растут маслята, шампиньоны, рыжики, опята, лилово-фиолетовые рядовки, грузди некоторых видов, чаще «синеющие грузди», волнушки, лисички, сыроежки, мухоморы (больше всех).

И в микологической науке ученые сохранили образное суеверное выражение народа и называют такие круги «ведьмины кольца», изучают их природу.

Такие кольца-обручи, круги грибов бывают в диаметре от 70 и до 200 метров, а возраст их достигает 500 и 1500 лет. Ежегодно круг кольца расширяется, подвигается точно на 12 сантиметров, а середина отмирает и там уже зеленая трава. По годовалому приросту можно определить возраст каждого кольца. Нам часто встречались круги грибов диаметром 2—5 метров. Стало быть, им 15—40 лет. Иным кольцам десятки, другим сотни лет.

Из давних лесных походов запомнилась интересная картина. В лесу, левее шоссе от города Чехова к Стромилову на километр и больше, по припольной опушке леса тянутся «волшебные круги», «ведьмины кольца», никем не тронутых синеющих груздей (в науке синоним «собачий груздь») с фиолетовым млечным соком. Это очень вкусный в засоле гриб, по госстандарту заготовок он отнесен ко второй категории, то есть выше опенков, равных березовикам и осиновикам. Но фиолетовый цвет млечного сока отвращает от сбора этих груздей, хотя их не корзинами, а возами можно собирать и на любой грибоварне их охотно примут по второй категории. А синеющие грузди грибники не собирают, и вот разрастаются «ведьмины кольца» этих грибов.

Сколько лесного добра пропадет! Как важна, необходима пропаганда лесных знаний, изучение грибного царства!

«ВЫВЕСКИ» ГРИБНЫХ МЕСТ

...В полях жатва, в лесах грибная страда. Четвертый месяц грибного календаря (со сморчков апреля), июль-сенозарник, грозник. Буквально как на дрожжах дружно растут грибы. Туман над лесом дает знать грибникам, что близок старт любимого похода. У комлей, в канавах, колеях беленькие поганки-пуговки, цвет почвы, белая плесень. И еще красные, в белых крапинах мухоморы,— грибная примета массового плодоношения белых боровиков. Уже не в одиночку, а семьями, ря-

дами кругов стадятся по полянкам ватаги столпившихся грибов. И до чего же удивительно, как циркулем, ровно размечены правильные радиальные кружала — грибные кольца. Четкая геометрия загадочно стройного хоровода грибов, всегда однопородных на просторе полян. Словно для встречи мимо идущего сборщика с корзиной выстроился почетный караул одинаковых грибов. Стоят смирно, навытяжку, как солдаты в униформе, грибы одного вида.

Плотно сгрудились в кольцевых кругах грузди. В других местах видишь розовый круг волнушек, желтый кружок лисичек, зеленых моховиков.

Вне леса, на полянах и лугах, примелькались сборщикам круговые скопища малюсеньких бумажнотонких грибочков: луговые опятасиноптики; они чесноком пахнут перед дождем.

Идешь, приглядываешься к теневым сторонам на север от березы. Ищешь, понятно, белых фаворитов и вдруг... клубки змей, кажется, свернулись в кольца и замерли на листве. Темно-фиолетовые котелки... Удивительно поражает сходством со свернувшейся змеей темно-фиолетовая воронка шляпки «чернушек» — черного груздя. В августе и сентябре «чернушек» больше всего в лесу и на рынках. Чернушка — дельный гриб. В засоле имеет преимущество перед лучшими груздями, три года сохраняет в солке стойкую крепость, вкус. В заготовках — гриб третьей категории.

Издалека заметишь на поляне бело-пестрые зонтики, будто поднялись они над отрядом малышей. Это выстроились кольцом гиганты грибного мира, известные в ботанике грибы-зонты. Все эти съедобные виды грибов, как счастливые находки, собирают в корзину грибники, всем знакомы эти проверенные трофеи.

А вот еще нетронутая целина стоящих кольцами грибов: опереточные статисты леса, пунцовые франты мухоморы кругами хороводятся среди берез, сосен и елок по раздолью полян. Кольцуются больше всех эти самые неразборчивые микоризообразователи со многими разными деревьями. Они не специализируются по выбору, как другие грибы, как, например, самый строгий «специалист» лиственничный масленок, элегантный гриб забайкальской тайги, обязательный только под лиственницей. Как и мухоморы, вездесущи желтые бычки-валуи, они тоже часто гужуются непременно кругами, и подобно мухоморам, являются спутниками-указателями грибного места боровиков.

В смешанном лесу больше трети видового состава урожая самых плодовитых и долгостойких расфранченных щеголих сыроежек. На их хороводы сборщики засматриваются с июня по октябрь и выбирают, какие лучше взять в корзину. И не расстанутся, если найдутся три фаворитки: белая, розовая (пищевая) и зеленая, этих даже в свежем виде едят с солью. Такую дегустацию мне привелось много раз демонстрировать друзьям.

Сборщикам часто встречаются в лесу круговые высыпки самых разных грибов: маслят, чернушек, шампиньонов, скрипиц, рыжиков, опят, груздей, волнушек, лисичек и др. Эти «волшебные круги» представляют собой биологически достоверные лесные вывески, вразумительные рекламы самых грибных мест.

УРОЖАЙ В БЕРЕЗАХ

Утреннюю зарю сыграли голосистые горнисты петухи. Над полнолистными лесами закурился парной туман. Облака испарений отуманивают вершины деревьев.

Первый туман лета — всегда примета: значит, пошли грибы. Первый слой грибов — колосовики. Чаще и больше всех зарождаются черные грибы под березами, поэтому их и называют березовиками.

Черные и серо-бурые шляпки поднимаются над травой, они виднее, чем шляпки боровиков. Первые грибы!

«Нет ничего благодатнее на свете, чем перволетняя ширь той поры, когда повсюду выступают узоры полевых цветов, еще не познавших ни острия косы, ни зимней стужи, когда вразброд и еще шепотом учится речи народившаяся листва... пригрелась на солнце несмятая трава и хочется мчаться по ней босыми ногами, все вперед и вперед, пока не остановится сердце!» (Леонид Леонов. „Русский лес").

Так и бывает в лесу. Грибники ищут березовики по мягкой нежной траве, усеянной цветами, ходят, будто по подушкам. Первослойные березовики не так часто попадаются как июльские жнивники, но зато чаще найдешь душистую землянику, сладкую, как варенье.

Свет с востока хлынул в вершины, клочьями редеет туман. О розовый мрамор бересты ударился первый луч и, как мяч, отскочил бликом на травянистую полянку. В осколки будто разбилось солнце, вспыхнули алмазами сверкающие капли росы на траве, блеснули шляпки.

...Ясная радость ласкового солнца. Нежная зелень пышной травы. Веселые улыбки ярких цветов. Переливаются распевы зябликов, словно сыплется с вершин звонкое серебро. Песенку вдруг обрывает заключительный росчерк короткого звука.

Очаровательные веселые павильоны березовых рощ, самые лирические пейзажи русского леса.

Утро ликует в редких березах: наяву живая картина художника света — Куинджи «Березовая роща»... А лесные тени, тени без конца... Они то следуют за сборщиками по пятам, то забегают вперед.

Грибники, как говорится по-морскому, «берут солнце за спину». В тени грибы виднее... А солнце слепит, как бы надевает повязку на глаза. Вот почему лучше искать грибы по росе, в дождь: блестят шляпки и не пестрит в глазах озаренная солнцем цветистая полянка в грибных березах...

По грибы! Какими словами передать прелесть этого удовольствия! Странников с корзинами встречает здоровый лесной воздух, зеленый покой листвы. Задумчивая тишина располагает к сосредоточенному вниманию, зоркости и наблюдательности.

В зеленой травушке-муравушке хорошо искать грибы, не то, что под осень в листопад, когда цветная листва пестрит в глазах, мешает взгляду.

Замечай: всегда больше грибов с северной стороны дерева. Среди полянок, вдали от деревьев группами растут лучшие после белых — черные грибы — березовики. Их около 3 процентов в общем урожае грибов смешанного леса. Присмотрись, они не все одинаковы. В сырых местах мягки восковатые серые шляпки на высоких тонких беловатых ножках. Это серый березовик-тонконог. Серый березовик растет в разреженных светелках березовых лесов, чаще на опушках, лесных полянах, обочинах лесных дорог. В тех же местах влажных лесов оливковой шляпкой отличается другой — бархатистый березовик. Дотронешься, и его оливковая шляпка почернеет. В сухих перелесках березовых отъемов найдешь гриб покрепче, с черно-бурой шляпкой, самый красивый черный березовик. Это крепыш черняк. На изломе мякоть синеет. Черняк-березовик — гриб перелесков. Ножка толстая,



на вид темная от чешуек, утолщенная книзу. В дождливое ненастье в сырых березовых низинах попадаются тонконогие серо-бурые, бархатистые и бело-зеленые березовики. Но только на высоких местах — черношляпочные полнотелые красавцы крепыши, самые толстокоренные в семье березовиков... Собирать их большое удовольствие! Они не прячутся в траве, растут в просторных березах, оврагах, всегда на виду. Их встретишь на опушках, на покосных дорогах, полянистых пригорках смешанных и чистоберезовых лесов. А в соснах — где вереск. Типичные грибы бугристых увалов, сухих лесов, крутых оврагов, гористых перелесков.

Из березовиков вот такие черныши-молодчики похожи сперва на желуди: полушарики шляпки обнимают утолщенный пенек ножки, словно желудевые чашечки... Сколько лесу исходишь, насмотришься на такие «скульптуры» грибочков, и они надолго врезаются в память, их не забыть. День-деньской устанешь, дома заснешь, а перед глазами и во сне все они стоят и стоят — сказочные видения лесного царства грибов: будто и ночь не разлучает любителя-грибника со светлым теремом берез.

В сырых мшистых березняках, даже около болота растет самый позднеосенний березовик. Он называется обабком. Тонконогий, с нежной зеленовато-белой шляпкой. В науке эта разновидность называется белым березовиком (мелкий болотный). Даже на возвышенных местах продолжительные дожди порой заливают грибницу, а болотные обабки еще лучше растут, им это не помеха.

Три вида проименованных выше березовиков относятся к съедобным грибам второй категории и лишь болотный белый березовик — к третьей категории. На взгляд он мелок, хил, дрябл, грибники возьмут его в руки и обычно не кладут в корзину, бросают. Очень слаба мякоть, в корзине мнется, сплющивается. Отказываются от него и заготовительные пункты. Постоянно встречается гриб в сентябре и даже в октябре. Настоящий гриб-листопадник.

В урожайное лето белый березовик — не находка. А как этот обабок, бывало, выручал грибников в знойную жару засушливого лета. В самых классических местах, по



увалам склонов, по плечам оврагов под берегами в сушь пусто, ни гриба. А при переходах, глядишь, в приболоти зелено-белые шляпки рядком на отаве...

Из 12 видов березовиков самый мелкий и низкий — арктический со светло-буроватой шляпкой; он встречается в низкорослых березняках тундры. Там, на вечной мерзлоте, березка, ивка ростом в спичку и грибы выше леса, сказка наяву! Собирать некому, северные олени пасутся на грибах.

Уроженцы редколесий — березовики — теперь, в связи с зеленым строительством в «месяцы сада», «дни леса», празднуют новоселье в березовых аллеях проселочных дорог (завелась такая благородная традиция сельских озеленителей — обсаживать березами дороги). Например, все калининградские проселки бегут среди берез, а в них вдоволь черных грибов.

Первый слой березовиков появляется в конце мая или в начале июня, что совпадает с цветением рябины и колошением ржи. Отсюда и название этих грибов — колосовики.

Второй слой грибов — жнивник — обычен во время цветения липы, после сенокоса, в жатву. Но быстротечны эти две очереди летних грибов. Зато третий слой грибов — листопадник — самый урожайный и устойчивый. Он появляется после отлета стрижей, кукушек, мухоловок-пеструшек, одновременно с орехами, брусникой и рыжиками (с половины августа). Осенники встречаются весь сентябрь, в начале октября, а в теплую осень — и до второй декады октября.

Размеры и окраски шляпок березовиков меняются в зависимости от условий произрастания, но всегда неизменно одно: березовик растет только под березами, хоть и в смешанном лесу. В бору — в верес-



ке. Кверху тоньше стройная ножка в черно-белой коже под цвет березовой коры (высота 4—15, толщина 1—3 сантиметра). Шляпка диаметром 5—15 сантиметров. Сначала ножка растет быстрее шляпки. С седьмого дня рост шляпки начинает обгонять ножку. Гриб доживает до декады, превращаясь во влагосодержащую несъедобную губку. Для роста березовиков лучшая температура почвы 15,2—16 градусов. Пределы влажности почвы — са-



мые высокие, как и у сыроежки: 53—98 процентов. У березовиков микориза-грибокорень срастается с корнями березы; эти грибы не паразиты, а друзья дерева.

Сушеные березовики по калорийности стоят наравне с баклажанами и ржаным хлебом. Эти грибы превосходят по полезности капусту, огурцы и лук.

Молодые березовики везде хороши: в супе, в жареном виде, в кулебяке, пирогах, соусе, соленье, маринаде и в сушке. Лучше всего перевариваются они измельченные или размолотые в порошок.

Сушеный и маринованный березовик продается вместе с осиновиком. Оба эти гриба называют черными грибами, так как в сушке они чернеют.

Очень похож на березовик особый вид грибов — ложный березовик, или грабовик. Он отличается синеющей мякотью, наподобие осиновика. Съедобный грабовик растет лишь в грабовых лесах юга и запада европейской части СССР.

Споры березовика, как и других грибов, высевают для обогащения лесов грибами. Опыт грибоводства показал, что лучше всех разводятся березовики, быстрее всех искусственно они размножаются в березовых и смешанных лесах.

«КРАСНАЯ ШАПОЧКА» (КРАСНИКИ-ОСИНОВИКИ)

...Лучи солнца скользнули по желтеющим вершинам берез. Из чащи леса свет выхватил оранжевое пламя трепетных осин. Мягко освещается зеленый бархат игольчатой хвои, где в потемках, кажется, еще прячется ночь.

Утренний туман оседает росой на траве. Дремлют узорные вайи пышных папоротников. Тихоход-грибник с корзиной нагнулся, что-то заметил. Под веерными листьями папоротников, словно игрушка далекого детства, краснеет точь-в точь «ванька-встанька»... Молоденький, крепенький красноголовый осиновик срезают ножом. Белая мякоть пенька-ножки, как хамелеон, постепенно меняет цвета: розовый, темно-лиловый, синий, а в корзине остается черным на срезе. Почин есть!

Только мастера своего дела зорко находят самые потаенные белые грибы, а красные осиновики — грибы яркие... Всем доступно их собирать, даже малым детям. Осиновики всегда на виду. Только в сентябре бывает обман зрения: нагнешься над грибом, а это только красный осиновый кругляк-лист. Под осень лучше ходить с «палочкой-выручалочкой», чтобы не гнуть напрасно спины.

Сборщику полагается знать своего рода «грибной охотминимум», куда путь держать с корзиной.

От всех грибов отличаются по особенностям биологии осиновики. Первое — только одни красники под молодыми деревцам растут и в лиственном мелколесье; подобны им лишь рыжики и маслята в новых посадках сосенок и елочек. А белые — только в старых лесах. Вто-



рое — только красники и в засушливое лето могут плодиться в сырых, тенистых, высокоствольных осинниках, где в густой траве не найдешь ни белых, ни черных грибов и когда в сухих березняках — безгрибье. Третье — осиновики самые быстрорастущие грибы. Четвертое — как маков цвет, нарядны шляпки этих щеголей леса: издалека заметишь кирпичные шляпки коренастых осиновиков.

Первый слой осиновиков на пятидневку или неделю появляется в первой половине июня одновременно с колошением или цветением ржи, второй — с половины июля, третий — с первой декады августа и до второй декады октября. Осиновики растут до конца листопада, до самых морозов, когда уже становится трудно отличить гриб от опавшего красного листа.

...Дни короче ночей. Рубят позднюю капусту. В норы заберутся барсуки, в пни — ежи. Побелеют «гачи» (задние ноги) зайца-беляка. Улетят птицы. А грибы под листом все растут: ведь инея в лесу не бывает до крепких морозов.

Красный гриб в науке называется осиновиком.

Синонимы осиновиков: красники, краснушки, красные шапочки, ванька-встанька, красные грибы, казарушки, красюки, бачнюки, красноголовики, подосиновики.

В тайге, в лесной зоне и даже в тундре с июня по октябрь часто обильно плодятся осиновики с красными, оранжевыми, желтыми, реже сероватыми и даже белыми шляпками.

По экологическим признакам различают пять основных форм грибов этого вида и два двойника: желтый подосиновик-пестрец (моховик) и синеющий гриб (синюк).

В тополевых лесах встречается серый осиновик, в сырых борах — белый осиновик. На сыроватых почвах в чистых осинах растут грибы с красными и темно-красными шляпками на белых ножках с волокнистыми чешуйками. Это осиновые красники. Чаще всего они растут «стадами» на прокошенных полянах, по старым покосным лесным дорогам. В сухих смешанных лесах (березово-сосновых и еловоберезовых) лишь поодиночке встречаются другие красники: оранжевые, желто-красные, буро-желтые на массивных, коренастых, книзу утолщенных ножках с темновато-серыми и черными чешуйками. По цвету пеньки ножек «красных шапочек» напоминают бересту, кору берез, около которых они растут в смешанном лесу. А в классических березняках близ грибной станции Белые Столбы (Павелецкая ж. д.) мы семьями находили вдруг осиновики; оглядишься кругом — одни березы, осинка — редкость. Это указывает на микоризу-грибокорень осиновика с березой. Но непривычный вид: не ярка желто-бурая шляпка пасынка осиновика в березах.

Осиновики — верные друзья грибников — представляют собой исключение из микологического правила определения ядовитости поганок: на месте пореза шляпки или корешка белый цвет принимает признаки сомнительных окрасок (красноватый, голубоватый, иногда даже голубовато-черный), что свойственно иным грибам — врагам сборщиков. Эти оттенки у осиновиков никогда не должны смущать и вызывать подозрения. С ядовитыми сходства нет.

Ножка гриба растет быстрее шляпки. В высоту на 4 сантиметра ножка поднимается на второй день, на 9 сантиметров — на четвертый день, на 12 — за пятидневку, на 16 — на восьмой день; к 11-му дню ножка иногда достигает в длину 22 и в толщину 5 сантиметров. Диаметр шляпки бывает 4 сантиметра на третий день, 8,5 сантиметра — на шестой день, 12 — на восьмой

день, 15 — на десятый день, иногда к 11-му дню шляпка имеет до 30 сантиметров в диаметре. Лесным старожилам, наверно, припомнятся и еще крупнее красники. Но такие только посмотреть интересно, а брать не приходится, дряблая шляпка.

По пищевой классификации осиновики — грибы второй категории. По вкусу и питательности они стоят на втором месте после белых, наравне с черными грибами березовиками.

Мелкие молодые красники хороши для маринада, засолки, поджарки, супа, соуса, кулебяки, пирогов; рослые — для сушки.

Дряблые осиновики не надо собирать, переростки сгнивают еще в корзине и тогда опасны для здоровья: вредны так же, как порченые мясные и рыбные продукты.

В красном зонте перестарка миллионы семян-спор, у шампиньона — миллиарды.

СИНЮК И МОХОВИК

Насколько широко знакома всем грибникам «красная шапочка», настолько совершенно неведом им оригинальный съедобный хвойный гриб, который в микологической литературе значится как двойник осиновиков и называется синеющий гриб, или синюк.

На охоте мы зашли в сухой бор к северу от Москвы. Среди сосенок на песчанике только лишайник — исландский белый мох, курчавый хвоевидный кустарничек вереск с лилово-розовыми цветами. Ни травинки. Одни хвойные иглы (рыжий настил). Стадами стояли особые трубчатые двойники «красной шапочки». По цвету синюки ни желтые, ни красные, что-то среднее по окраске; издали заметна бледная желтизна грибов, таких же рыжих, как опавшая хвоя. Синюки по виду очень схожи с осиновиками и с белыми грибами, но гораздо слабее окрашены, чем настоящие осиновые красники. Эти синеющие грибы с прожелтью.

Белое мясо на изломе сначала слегка краснеет, затем быстро синеет. Гриб этот съедобен, но многие грибники по незнанию его не берут: подозрительно отпугивает, хоть и безвредная, синева. По недоразумению брезгуют полезным грибом. Заметьте, так же краснеет, синеет неприятно пахнущая мякоть



сатанинского гриба, но шляпка его гораздо светлее, серее. Синеет тоже и мякоть синяка-красика (дубовика), но он серо-коричневый, темнеет шляпка. Сравните и безошибочно различите.

Есть еще другой съедобный желто-бурый двойник осиновика — моховик. Грибники моховик называют желтым подосиновиком или болотным моховиком (с зелено-оливковой или желто-оливковой изнанкой шляпки, трубчатый слой цвета охры).



Моховик похож и на козляка; он относится к роду маслят. Реже его сушат, чаще жарят, варят и маринуют. Это гриб третьей категории. Больше всего желто-бурый моховик родится на песчаных и моховых местах сосновых лесов северной части зоны (с июня по октябрь).

Как новинка июня, моховик обрадует грибника в молодом сосняке, где, когда идешь по зеленому ковру плотнопушистого мха, утопает нога, как в перине. Действительно, место соответствует названию гриба, к тому же, как никакой другой гриб, моховик имеет нежный пушок на шляпке, этакий грибок-котик. И еще любопытна оригинальная примета моховика: краснеют царапины на срезе ножом, а просто надлом голубеет, слабо синеет.

Реже встречаются зеленые моховики с желтым трубчатым слоем снизу. Темно-зеленые и оливково-бурые шляпки иногда растрескиваются, поэтому их иначе называют решетник, подрешетник, подлютник, решетка.

На наш среднерусский подосиновик похож красный гриб северной тундры.

МЕДЯКИ ПОД ЕЛКАМИ (РЫЖИКИ)

...Дожди и солнце вперемежку. Ни инея утром, ни мороза ночью — хорошая погода для грибного похода.

На утепленном перегное листовой подстилки третий, последний, самый обильный и продолжительный слой осенних грибов. Крепенькие, нечервивые ядреные грибы-листопадники.

Сентябрь и октябрь — урожайные месяцы осенних рыжиков, опят, груздей, белянок, маслят, лисичек. До морозов и первой пороши они растут под хранительной сенью хвойных лапников.

...Поутру облака плывут низко, мутные, волокнистые. Туманная мгла ненастно окутывает лесные дали. Но солнце всходит, поднимается, и туман рассеивается.

Загляденье, какие нежные переливы ясного неба: то цвет фарфорового кобальта, то лазурная бирюза. Ласковые улыбки солнечных дней осени еще дороже лета.

Здравствуйте, дни голубые осенние,
Золото лип и осин багрянец.

В. Брюсов

...Пышно румянится блеклое великолепие топлено-вянущей листвы чернолесья. Зато, как бы повеселев, в листопаде радует глаз ярко-зеленый ельник. В лесу — глухая тишь. Светлая осень блекнущих берез. По сухим рыжим иголкам ноги грибников скользят, мягко утопают в бархатных подушках моховых кочек.

...«Цок», «цок»,— вдруг слышится окрик сверху. Рыжевато-пепельный зверек взвился по стволу винтом к макушке: легко, будто поскакал по тропе. Белка! Игрунья скрылась в ветвях. А на сучок, глядишь, продет гриб. Дотошная белка готовит впрок запасы на зиму. Так она су-

шит грибы на сучках. А вот и на пне, как на прилавке рынка, кто-то умудрился разложить грибы будто на продажу. Так сушит их скопидом-барсук. Грибами в лесу лакомятся, кроме барсуков и белок, еще и лоси, коровы. Находишь огрызки шляпок — это погрызы зайцев-беляков. Олени тоже любят грибы.

Идешь за рыжиками, видишь, словно золотым дождем листьев осыпаны зеленые елочки. Береза роняет листья... И невольно заглядишься на осеннюю картину: желтые листья зацепились, повисли на колючках хвои.

Зеленая красавица леса елка, будто новогодняя, украшена яркими игрушками: желтые листики на зеленом бархате еловой кольчуги.

Нет, летом не так, а вот осенью встрепенется сердце грибника при находке масленка, рыжика, груздя.

...Где-то в чаще возник тонкий мелодичный свист высокой чистоты. Из зелени хвои льется задумчивый напев, прерывается, как перехват смычка на струне скрипки. Перекликаются парные рябчики. Лесная свирель. Их равнодушно слушают охотники с корзинками; они смотрят только под ноги. Бродят подле редких елочек, обыскивают полянки, опушки, мшитые кочки среди вереска, брусничника, черники — любимые места рыжиков, спутников золотой осени.



Мать рыжиков — елка — самое веселое дерево в эту пору. «Зимой и летом одним цветом» этот стройный кипарис севера.

...На опушке в повойнике паутины дремлет пирамидальная ель, точно малахитовый монумент на краю круглой полянки. Стройно-строгая игольчатая красавица севера в монистах шоколадных шишек. Вся бархатно-зеленая елка до маковки окутана седой паутиной, словно гигант-веретено осучено пряжей осени. Это заколдовали дерево цепкой марлей летучие ткачи-паучки. В подвенечной вуали стоит елочка, стережет кругом хороводы красно-сафьяновых рыжиков.

Сладок и силен запах хвои, терпкой смолы с примесью бальзамически душистых рыжиков. Вот они застенчиво притулились, будто схоронились под зеленым подолом елки. Широко растопырились нижние распластанные ветви лапника, распростерлись они над рыжиками, как крылья клуши над цыплятами. А вот, как бы напоказ, выбежали дети ели: созвездие красных рыжиков. Дружная колония ароматно пахнущих грибов-еловиков.

На зеленом мху сафьяновые рыжики кажутся рассыпанными монетами, да еще с прозеленью, словно разбросанные медяки вырытого старинного клада.

Рыжики всегда растут колониями, как грузди. Ступай осторожно, смотри в оба, не дави шляпок...

Наяву лесная сказка: «...Там, в лесу глухом, под корявым пнем, мох зашевелился, гриб на свет родился...»

В окружении разноцветных шляпок рыжиков елка, словно компас: узнаете достоверно, где север, где юг, запад, восток.

Обратите внимание. Удивительное явление природы: одна семья, а рыжики неодинаковые, разного цвета шляпки кругом одного дерева. К северу от ели в тени сыро, хвойные зонты нижних лап сильнее замшели. Приглядитесь: здесь в тени больше всего рыжиков. И цвет шляпки тут особенный — ярко-красный с оранжевыми концентрическими кругами, влажные, ядреные, свежие, гладкие, блестящие в росе. Мякоть оранжевая, на изломе зеленеет. Одноцветна со шляпкой ножка. Солнце еще ласково, чуть греет, а рыжик берешь, как влажную ледяшку, он холодит ладонь. Дотронешься до желто-оранжевой пластинки, она позеленеет... Бесподобно душисто хрупкое мясо нежного гриба. Еловые рыжики с оранжевым млечным соком. До чего же приятен острый запах фаворитов леса, любимцев сборщиков!

К югу от ели меньше всего рыжиков. Как бы выцвели, полиняли и даже поприсохли южные рыжики, будто сконфузились от света солнца. Совсем иной у них цвет шляпок — рыжий, грязно-беловатый, зеленовато-синий и даже белесоватый. Но шляпка и корень на изломе и у этих нежно-хрупких рыжиков сочны и красны. Сок — тоже оранжевое молоко. Еще южнее рыжиков и вовсе не ищи. Обернись на восток и запад от ели, увидишь разные цвета шляпок: зеленовато-коричневые и зеленовато-синие вперемежку и те же самые оранжевые круги на шляпках.

А светолюбивая сосна приютила своих ярко-оранжевых рыжиков: шляпки их крепче, оранжевый млечный сок ярче, но почти без запаха. Выходит, тенелюбка-ель — родная мать душистых красных рыжиков, а светолюбка-сосна — мачеха оранжевых рыжиков.

На соснового рыжика похож в среднеазиатских горах и еловый рыжик. Он темнее, рыжевато- или синевато-зеленый с более темными красными и оранжевыми, сине-зелеными концентрическими полосами или пятнами.

Еловые рыжики гнездами растут не в частых, а в разреженных молодых ельниках, на моховых полянках, а также на более влажных местах. Сосновые рыжики, наоборот, урожайны в сухих возвышенных сосновых лесах, но преимущественно в молодых — ищите их в новых зеленых насаждениях ели, сосны, пихты, лиственницы, кедра.

В микологической литературе рекомендуется внимательнее присматриваться к незнакомым грибам и избегать тех, которые имеют зеленоватые или красноватые пластинки, что считается признаками ядовитости. Новичку таким подозрительным и покажется рыжик: в трещинах его шляпки заметишь зеленые пятна, а в переломах — красноватую мякоть с желтым и оранжевым млечным соком. Но этого не надо пугаться.

Белой мякотью отличается так называемый ложный рыжик; ярко-красный его млечный сок затем зеленеет. Ложный от настоящих рыжиков нелегко отличить, да в этом и нет надобности, он тоже съедобен, но только в засоленном виде.

Рыжик знаком всем сборщикам. Его желтовато-коричневый стержень полой ножки (высота 3—9, толщина 1—2 сантиметра) поддерживает большую одноцветную рыжую, рыжевато- или синевато-зеленую шляпку диаметром 3—15 сантиметров. Форма шляпки сначала шарообразная, потом почти плоская или вдавленная посредине, с завернутым вниз краем, под конец она выпрямляется до воронки, гладкая, голая.

Под дождем кожица покрывается слизью, а на шляпке образуются более темные кругообразные полосы. Все это отличает рыжик от всех других грибов.

У рыжика микориза-грибокорень срастается с шестью деревьями: елью, сосной, лиственницей, пихтой, кедром и дубом (особый дубовый рыжик). Под этими деревьями грибоводы искусственно разводят рыжики. Принесут с землей рыжики из лесу и положат их под мох елки, пихты, сосны, лиственницы, кедра. И навечно будут свои доморощенные рыжики в усадьбе, парке, саду. Очень легко, просто и выгодно рыжиковый сад в елках насадить в колхозных парках, в пришкольных ельниках, в аллейных посадках елок вдоль проселочных дорог, в парках культуры.

Массовое развитие первого слоя рыжиков — шестая пятидневка июля и вторая декада августа, второго слоя — третья декада августа и первая декада сентября; при возврате теплых дней «бабьего лета» рыжики не сходят и в октябре.

По преимуществу, рыжик — хладолюб, жара и солнце не для него, ему роднее тень. Никогда в июне, всегда растет позже.

Хозяйкам, мастерицам солить и жарить грибы, надо знать, что соленые рыжики еще более питательны, чем маринованные белые грибы-боровики.

По калориям (в 100 граммах продукта) соленые рыжики превосходят белые маринованные грибы (на 67 калорий), сушеные черные березовики (на 8 калорий), соленые сельди (на 54 калории), яйца (на 43 калории), куриное мясо (на 75 калорий), среднюю говядину (на 78 калорий), цельное молоко (на 17 калорий), свежий судак (на 139 калорий). Втрое и более они калорийнее овощей, фруктов и некоторых других продуктов. Соленые рыжики по калорийности почти равняются ржаному хлебу. По усвояемости ни один из грибов не может сравниться с рыжиками.

На всю страну славятся каргопольские, олонецкие, уральские боровые красные рыжики, калининский синяк (синеватые рыжики), ивановские зеленоватые рыжики. Эти, а также забайкальские рыжики, известны в продаже. Но вот жаль, что до сих пор в торговле не бывает замечательных в своем роде иркутских рыжиков, а также и груздей. Юг Сахалина и Приморья — нетронутые края грибной целины.

Во Францию, бывало, посылали из России, с Урала соленые рыжики в бутылках. В Париже они ценились дороже шампанского.

Наш русский рыжик имеет отличный вкус, превосходный аромат, и недаром заготовители его высоко ценят как гриб первой категории. Он самый лучший, как и груздь для засола, но в отличие от многих грибов его и жарят свежим и маринуют. При сухом посоле рыжик готов в пищу через 5—6 дней, а волнушки не раньше 40 дней, грузди через 30—55 дней. Идеальный способ сибирского засола рыжиков и груздей — в кедровых бочках, а брянский засол — с листом черной смородины, чесноком.

Рыжик не только не надо вымачивать, но даже нельзя мыть, лучше только обдуть, руками обобрать сор, травинки, хвою и — в засол, в маринад или жарить. Особым образом жарят рыжики. Их надо предварительно вскипятить в соленом кипятке (чайная ложка соли на тарелку грибов). Вынуть, обвалять каждый рыжик в муке и на сильном огне жарить с мелко накрошенным луком 6—8 минут. Отдельно ножки можно жарить без муки. Первая проба этого замечательного блюда убедит вас в его преимуществах. Тогда уже вы с корзиной готовы сделать большой крюк, чтобы зайти в мелкие елочки.

ГРИБКИ-ЖЕЛТКИ

..Развернулся полный лист. Загустела непроглядно лесная чаща. Чудесно росистое утро перволетья. Отблагоухали жемчужные лилии русского леса — ландыши, и на смену им зацвели похожие на них белофарфоровые грушанки, пахнущие яблоками.

Прошумели теплые дожди. Дождевыми каплями будто пролился на полянку яичный желток. Пошли в рост и лисички. Хорошо собирать эти дружно растущие, самые известные грибки-желтки. Они наиболее заметны на земле и никогда не прячутся от глаз сборщика.

А как изящна форма плодовых тел! Причудливо разветвляются нежно-желтые складки пластинок до самой земли по суживающейся книзу ножке, которая переходит вверху сплошь в шляпку. Красивы вильчато-сборчатые края гофрированных шляпок. Скульптура природы!

С детства до старости незабываемы картины, когда вдруг найдешь скопище лисичек, будто на траве готов живой «омлет» леса. И жалко бывает прятать эту красоту в корзину. Совсем малюсенькие новорожденные лисички выглядят желтыми кнопками на земле. Ароматны, вкусны (свежие щиплют язык, как перец). На ощупь только они одни кажутся жирными.

По желтой окраске гриб получил название лисичка. Грибники называют его петушок, сплоень, лисица.

Грибок-желток весь в складках. Они поддерживают семена (споры) в нижней части шляпки. Каждому доступен сбор их, раздолье тем, кто не умудрен выискивать таинственные белые грибы. Лисички всегда на виду, целыми «стадами» сверкают на зеленом мху, лесной траве. В хвойных, чаще в лиственных лесах живописные лисички образуют «собрания» на травянистых и мшистых лесных полянках. Массовая волна наибольшего урожая лисичек обычно приходится на весь август и первую декаду сентября. Первым слоем лисички растут во вторую и третью декады июля, последним — во вторую и третью декады сентября.

В период массового урожая их пределы температуры почвы 16—17 градусов, пределы влажности почвы 40—60 процентов. Ножка растет быстрее шляпки; на шестой день она поднимается на 4 сантиметра, а шляпка имеет в диаметре только 3 сантиметра. Иногда волнисто-изогнутая шляпка бывает в диаметре 10 сантиметров (нам приходилось видеть шляпки размером с небольшую тарелку).

Лисички составляют пятую часть урожая всех видов грибов смешанного леса; их вдвое больше, чем серянок и валуев, в пять раз больше, чем волнушек, вчетверо больше, чем осиновиков, всемеро больше, чем березовиков и белых.

Настоящие желтые лисички — съедобные грибы третьей категории. Желто-белое мясо грибов приятно пахнет. Напрасно иные грибники обходят их равнодушно. Ат-



тестат лисичкам дают рецепты многочисленных блюд и грибное меню поваренных книг (маринады, жаркое, супы, соусы).

Наукой установлено, что одна из разновидностей рода лисичек — пестрая лисичка — образует грибокорень-микоризу на пихте, как и рыжик. Желтая лисичка специально образует микоризу-грибокорень в симбиозе с березой, елью и сосной.

В березах по травке, в хвойных хоромах ельников и сосняков ярко-оранжевыми вышивками на зеленых ковриках пухового мха красуются лисички. Обонянию сборщика отрада: до чего приятен аромат грибного запаха лисичек!

Особенные, можно сказать привилегированные, грибы — лисички: их не трогают грибные мухи. Они же единственный вид неломких грибов: не мнутся, не крошатся. Лисички можно носить в рюкзаках, мешках, сумках. Лисички урожайнее многих грибов. Особенно много бывает их в сырое лето.

Лисички заслуживают уважение домашних хозяек. Без этих грибов не обходится жаркое, суп, соус. И эти произведения кухни грибоеда не простая пища, а витаминозное блюдо ценной диеты. По витамину А лисички наравне с лучшими из лучших, боровиками и рыжиками. И есть еще достоинство, а именно: желтые лисички содержат в большом количестве так называемый эргостерин. Сборщикам также невдомек, что лисичка, оказывается, и лекарственный гриб-антибиотик!

ЛОЖНАЯ ЛИСИЧКА

Сборщикам в лесу и покупателям на рынках надо безошибочно отличать съедобные желтые лисички от подобных им несъедобных двойников. На глаз заметна разница между настоящими и ложными лисичками. Грибники называют такую лисичку



кокошкой, оранжевым сплоенем. В науке — это ложная лисичка.

Главные два отличительных признака: у ложных лисичек круглая воронка шляпки с ровными краями, а у настоящих изогнуты бахромчатые края гофрированной шляпки. И цвет гриба другой: яично-желтый у съедобных, а более яркий, красновато-оранжевый, красно-медный у несъедобных. Тверда деревянистая мякоть поганок. У них гуще окрашены пластинки. Ложные лисички растут по-соседству с настоящими.

Вопреки указаниям литературы, мнимой оказалась ядовитость ложных лисичек, но несъедобность их остается несомненной.

КУСТ ГРИБОВ-БЛИЗНЕЦОВ (ВЕШЕНКИ, «БУЛОЧКИ»)

...Деревенский вечер неповторимого русского лета... Сборщик сгорбился под тяжестью дорогой ноши — грибами полна корзина. Его, усталого, встречает знакомая картина. ...Закатное солнце озаряет лиловый столб пыли, пригнали стадо, запахло парным молоком. Ме-

довым ароматом от золотых маяков пчел — лип веет тихая нега покойного воздуха. Пыльная спина грибника усеяна роем опешивших после брачных полетов муравьев — примета жары. У околицы любопытные односельчане разглядывают трофейную корзину. Им понятен нелегкий трудовой день сборщика: сколько раз пришлось с низким поклоном нагнуться за каждым грибом, сколько шагами отмерено километров! Истый любитель об этом и не сожалеет и не считает потерянным день похода, сбор грибов поодиночке. И вот таких бескорыстных эстетов иногда даже разочаруют скопища опенков, маслят, лисичек. На «пятачке» до сотни шагов корзина наполняется, класть некуда, повертывайся обратно, неси домой...

Природа иногда преподносит сборщику и такой сюрприз: еще на пути в лес, не доходя до опушки, на лугу или на выгоне за околицей вдруг видишь на одном корне куст шляпок-близнецов на целую корзину. Один раз нагнулся, корзину за плечи и этого грибного провианта хватит на многосемейный обед из первых суповых и вторых жареных блюд. По-народному, такие связки-плеяды грибов называются одним словом — «баран». И верно, раскудрявый, вилеватый нарост вывернутых шляпок.

Малоизвестны грибникам съедобные двойники желтых лисичек. Их неправильно считают поганками. Эти съедобные двойники похожи на желтых лисичек по форме, но отличаются от них светло-серым цветом толстой, шелковистой, немного липкой шляпки с белыми пластинками. Белая мякоть их приятна на вкус, отличается запахом свежей муки, огурцов и тыквы.

В микологии известно несколько форм этого гриба. Среди них есть две разновидности — вишенник и вешенка обыкновенная.

Мало кто эти двойники знает и собирает. Они отличаются мясистыми шапками диаметром от 4 до 11 сантиметров, с загнутыми волнистыми или лапчатыми краями белого, светло-серого, желтоватого и буроватого цветов.

Чисты, светлы и опрятны эти «висячие» грибы; вешенки очень привлекательны, но странным кажется их нарост, например, на гнилом полене в дровах. Читатели их тоже видели, но брать охотников нет. А зря!

Хороши они в свежем виде для супов, похлебок и, особенно, для грибных пирогов.

Среднерусские сборщики, избалованные боровиками, на это причудливое произведение природы смотрят просто как на поганку. Москвичам куст вешенки — поганка, а в Уссурийской тайге наши дальневосточники, таежные грибники, по вековому опыту Китая и Японии, искони искусственно разводят душистые «бараны» на павших кленах и вязах.

Прекрасный вид имеет гладкая белая кожура третьей разновидности двойника — гриба-булочки. У него толстая ножка и мякоть светлая,



как белый хлеб. У микологов «булочный гриб» в почете, он состоит из отдельных нагроможденных друг на друга белотелых картинно-изящных грибов. Виловато-вывернутыми кверху темно-серыми однобокими шляпками (до 15 сантиметров в диаметре) чисто белые пластинки низбегают на ножку.

Вся семья — до полсотни грибов на одном корне. Причудливо выглядит в натуре удивительная грибная скульптура. Никакое воображение художников не придумает таких причудливых форм, фантастических линий! Чистое художество, истинно лесное чудо природы!

Найдется один «баран» — полна корзина, и говорят: «грибное счастье».

Сборщики знают грибы-копыта (трутовики на стволах дерева), а вот эти подвески — вешенки и «булочки» — в сущности, тоже трутовики, только не на дереве, а на земле, где гниль прели. В поисках на земле подножных грибов советую вам, читатели, поглядывать и наверх. И над головой можете увидеть — растет на дереве такой же кудряш-«баран», как на земле, двойник вешенки и «булочки», в микологической науке известный как «трутовик-баран», древесная губка. Если он еще молод и не светится, не проходите, возьмите и не пожалеете: он съедобен, как вешенки, и понравится вам этот в молодости нежно-мягкий, сочный трутовик, он отлично благоухает привлекательным грибным духом, приятно ароматичен в поджарке и в бульоне. Только имейте в виду, хозяйкам надо его дольше жарить и варить.

Все разновидности эти не ищите в гуще лесных чащ или в высокоствольных борах и рощах, они непременно попадутся вам в изобилии от мая до ноября на лесосеках вырубок, на пустошах, в просторных редколесьях, у пней, чаще на лиственных, реже на хвойных валежниках бурелома, также по лугам, оврагам и на выгонах, группами, даже в парках, садах и дворах.

Кто найдет эти грибы, сварит суп или начинит ими пироги, тот уже не расстанется с вешенкой обыкновенной, вишенником и «булочкой» при другой встрече. По госстандарту заготовок — это съедобные грибы четвертой категории.

По недоразумению даже грибники с большим опытом, самые заядлые сборщики поздно начинают грибной сезон походов. Запомните, что май всегда грибной месяц перворанних вешенок, дождевиков. Спешите в майский лес, он нагрузит корзину внеконкурсными трубчатыми, первоурожайными «булочками» и вешенками. Только не проходите мимо своего грибного счастья — «баранов». Раз нагнулся — и корзина полна.

ЛЕСНЫЕ СВЕТИЛЬНИКИ

Читателям, наверное, приходилось видеть аметистовый свет в дупле ивы, в гнилой трухе замшелого пня. Запоздавший в лесу сборщик может наблюдать мерцание, исходящее от гриба-барана, вешенки, «булочки». Любопытно? — Да.

Днем не удается подсмотреть эту тайну лесного свечения. Только запоздавший сборщик вдруг увидит в сумерках холодный свет лесного светофора. Наподобие светлячков в траве и гнилушек в трухе пня синезеленоватый свет загадочно излучают перестарки — дряблые вешенки, «булочки». Вот редкие грибы-люминофоры.

В корзину азартного скорохвата подчас попадутся перестарки, перестоявшие свой грибной век (декаду) до дряблости на корню. Хорошо, что таких отличает примета грибного света в темноте. По неведению, старьем лесного светильника можно и отравиться. Сборщику

вразумительное предостережение: осмотрительность, разборчивость. Уместно упомянуть испанскую пословицу: «жадность рвет мешок». Нельзя брать в корзину грибы-люминофоры. Зато вешенка — антибиотик.

Бараны-вешенки и «булочки» в темноте излучают синевато-зеленоватое сияние: фосфоресцируют изнанки старых шляпок, пластинки-реснички, в них светятся мельчайшие микроскопические бактерии. Советские микробиологи это чудесное явление грибной природы называют образно «ночь малютки».

Гнилые опенки, весенние сморчки, грибы-копыта, трутовики на дереве, «огненная губка» тоже, как и перестарки вешенки, светятся в темноте, особенно перед сырой погодой и грозой. Грибы-люминофоры — лесные синоптики, их свечение — к перемене погоды, к ненастью.

В микологии известны разные сходные формы этих видов: коренная свинушка (древесная вешенка), агарикус плевротус остреатус, подвишенник-булочка, полипорус корнфлекс, желтая древесная свинушка — агарикус салигиус, вязовая древесная свинушка (вешенка), агарикус ульмариус, светло-желтая или почти белая.

ЗЛОДЕЙ В БАГРЯНЦЕ (МУХОМОРЫ)

...С деревьев спадает нехотя желтый лист. Меркнут и гаснут цветы полян. Стушевываются краски лета. Самыми нарядными пятнами, словно клумбы красных роз, стоят в лесу яркие мухоморы. С ними в красоте соревнуются заросли лилово-розового вереска, он и под снег уходит с цветами. Очень декоративны в цветах вереска картузы мухоморов. Грибнику они сигналят «тихий ход», вид мухоморов настораживает сборщика: не надо спешить, лучше оглядеться. Найдутся здесь и постоянные спутники мухоморов — белые грибы.

Как несправедлива природа к нам, людям с корзинами: она скрывает от глаз застенчивые белые грибы — наших друзей и напоказ выставляет наших врагов — красивые, но вредные мухоморы. И в народных сказках о них идет нелестная молва: «Краснорожи-мухоморы, мы разбойники и воры, без войны ведем раздоры, в теми леса сенаторы».

Есть грибы сомнительные, подозрительные, но тут уж, будьте уверены, бесспорным злодеем является великолепный красный мухомор.

Видом соблазняет, мясом отравляет. Всех манит, а все от него сторонятся. Как собака кусается!

По праву мухомор можно назвать осенним украшением лесной почвы. С июля до ноября горит он, как красный фонарь, в хвойных потемках; мухомор красит хмурые уголки боров, светлые полянки березовых рощ.

Белым бугорком из земли вырастает нижняя часть его ножки, покрытая кругообразными наростами. Такой же нарост и на второй трети ножки, которая сверху часто на высоте до четверти метра, накрыта темноватой или ярко-красной шляпкой до 20 сантиметров в диаметре в белых бородавках, точно в пуговках. Дочиста белы нижняя часть шляпки, мякоть и ствол.

Продолжительные дожди смывают белые бородавки, и сборщик может впасть в роковую ошибку: мухомор ему покажется съедобной бордово-красной пищевой сыроежкой, или кровяно-красной болотной сыроежкой, или красной сыроежкой-жгучеедкой, или пурпурно-красной сыроежкой-остроедкой. И не миновать беды. Но опытный грибник приглядится, заметит отличие: ни свободных пластинок, ни кольца вверху, ни валика внизу у ножки сыроежки не имеют. Поэтому сбор-



щик догадывается, что первый взгляд его обманул.

Очень похож на красного мухомора, но отличается от него желтым цветом ствола и нижней частью шляпки вкуснейший гриб лесной флоры — кесарев гриб. Поверхность шляпки не красная, как у мухомора, а желтая. Посмотришь на него — будто натуральный апельсин на ножке. Никаких белых бородавок на нем нет. Взамен их на его шляпке видны белые клочки, остатки оболочки.

Из этого гриба приготовляют исключительно вкусное блюдо, что, бывало, составляло славу пресловутых римских пиров эпикурейца Лукулла. Оно подавалось к столу царей, и недаром его называют кесарев гриб. Издали царский гриб примешь за мухомор и... отвернешься.

Растет этот гриб у нас чаще на западе и юге страны. Особенно много его на Кавказе. За рубежом встречается больше на севере Италии. Образует микоризу с елью, сосной, лиственницей, березой, дубом.

Яд мухомора действует почти немедленно, вызывает удушье, обмороки, «опьянение». У детей и слабых людей это приводит иногда к смерти.

Великолепие одежды-багряницы этих носителей яда — самый явный предупредительный сигнал сборщику: «Оставь меня в покое!»

Советские ученые обратили внимание на лекарственное значение красного мухомора. Установлено, что гриб содержит алкалоид мускарин и неизвестное еще вещество, легко разрушающееся при сушке, и, как считают исследователи, ядовитое для мух.

Еще в старину препараты из мухомора применялись как лечебное средство при опухолях желез, туберкулезе, заболеваниях нервной системы. Чаще всего гриб использовался для уничтожения мух, клопов и других насекомых. Иногда им растирались больные ревматизмом. В настоящее время препараты из мухомора также применяются в медицине.

Русский лес, где никто почти не трогает этих грибов, представляет собой неограниченный источник для заготовок мухоморов как лекарственного сырья.

В хвойных, лиственных и горных лесах — чаще одиночками — растет ближайший родственник красных мухоморов — пантерный мухомор. Не так бросается в глаза его шляпка — неяркая, желто-красновато-коричневатая, иногда зеленовато-бурая, серая, с мелкими концентрическими белыми бородавками. Мухоморы — самые неразборчивые микоризообразователи в симбиозе с разными породами широколистов и иглолистов типовых боров.

В альбоме «Грибы», изданном Министерством сельского хозяйства СССР в 1959 г., сказано, что в некоторых западных странах мухомор считается съедобным после снятия верхней кожицы и отваривания. Действительно, случаи превращения пантерного мухомора в съедобный гриб неоднократно видел один немецкий ученый, большой знаток

грибов. В его присутствии лесные рабочие в Богемии варили смешанное грибное кушанье, что называется «весь лес». Привычным жестом эти «сами себе повара» срывали верхнюю кожицу пантерных мухоморов, благо они всегда под рукой, и без сомнений, равнодушно бросали гриб в общий котел. Понятно, ученый пришел в ужас. Он горячо доказывал, что это, мол, яд. Но в ответ услышал невозмутимо спокойное поучение: «Здоровый парень может есть все, что угодно. Без верхней кожицы никакой гриб не бывает ядовитым!» Так ли это?

Исследования советских ученых показали, что ядовитые алкалоиды (мускарин мухоморов, фаллоидин бледной поганки) не всегда находятся только в верхней кожице шляпки, а чаще во всем грибе. Поэтому неразумно так упрощенно считать снятие кожицы с гриба верным средством его обезвреживания.

Надо еще раз напомнить, что не следует есть подозрительных грибов, кроме тех, которые заведомо съедобны.

Пантерный мухомор так же ядовит, как и красный мухомор. Кроме этих двух, безусловно ядовиты и другие виды мухоморов: серо-коричневый мухомор, порфирный мухомор. Сильно ядовит белошляпочный вонючий мухомор, бледно-желтый с прозеленью, поганковидный мухомор.

И в микологии и в кулинарии о ядоносных грибах теперь изменяется мнение, пересматривается по-новому прежнее категорическое суждение.

В последние годы авторы микологической литературы оптимистично утверждают, что чересчур преувеличена ядовитость таких в прошлом страшных грибов, как мухомор, сатанинский гриб и других, опороченных наукой.

Будто научились повара обезвреживать их в уксусе и другими способами. Приходилось слышать отзывы людей-дегустаторов блюд из мухомора даже в Москве. Едят да хвалят...

Из истории микологии известен самоотверженный подвиг ученого. Во имя познания загадочной природы грибов, он смело решился на опыты дегустации ядовитых грибов, не страшась самоотравы. Чтобы читателям не показалось это неправдоподобным, лучше процитирую, что буквально сказано об этом рискованном эксперименте в литературе: «...Ученый Жирар ел самые ядовитые грибы — мухомор и бледную поганку без всякого вреда для себя... предварительно сняв кожицу и вымочив грибы в уксусе». Словно все дело в кожице. Может быть, это верно о мухоморе, но о бледной поганке это невероятно. Даже в стоградусном кипятке она сохраняет смертельный яд, действующий, как фосфор и укус гадюки.

Необходим все-таки тщательный надзор за качеством грибной продукции на рынках, на складах заготовителей.

ЭНТОЛОМА И ЧАЛЫЙ МЛЕЧНИК

Мухоморы, можно сказать, честные враги, они своим видом предупреждают грибника: «Проходи дальше». Но в большом семействе пластинчатых грибов со многими схожа ядоносная поганка, которая может попасть в корзинку. Хорошо, что она не везде и реже других растет, главным образом в южной части лесной зоны и на Кавказе, в широколиственных лесах, на глине (с июня до октября). В науке гриб называется энтолома ядовитая.

Это неуклюжий высокий пластинник (до 10 сантиметров) с крупной шляпкой (до 17 сантиметров в диаметре) сначала выпуклой, с бугорком, затем вдавленной и воронко-



образной, с волнисто-изогнутым краем.

Гладкоголая шляпка вскоре становится волокнисто-полосатой, провислой и имеет беловатый, телесный и кожано-желтый цвет. Главный опознавательный признак этой поганки — розовые пластинки. И еще: на изломе белая мякоть гриба пахнет мукой. Это поможет сборщику лучше отличить ее от сходной желтой сыроежки, избежать опасной ошибки.

Иной формы, гораздо мельче и ниже энтоломы ядовитой, но до некоторой степени похожий на нее по цвету шляпки, пластинчатый гриб — серо-розовый млечник (чалый груздь).

Этот гриб встречается очень часто в северной части лесной зоны. Шляпка светлого, серо-розовато-желтого цвета. Как вода, бесцветен неедкий млечный сок. Даже в засушенном виде этот млечник не теряет характерного аромата, пахнет сильно и приятно кумарином.

Видимо, за этот запах серо-розовый млечник собирают заодно со сходной с ним съедобной горькушей. Вопрос о съедобности этого гриба окончательно не выяснен. Однако и нет указаний о его вреде. Для солки вместе с горькушей чалый груздь принимают заготсельпо.

ДОБРЫЙ СОСЕД ПОГАНКИ ТОЛКАЧИК-ПОПЛАВОК

...Солнце где-то взошло, но грибник его еще не видит. Лучи поверху зажигают зеленый огонь недвижимой листвы, яркой и блестящей над головой, а трава еще в тени. Это лучше глазу — виднее грибы...

Далеко проглядывается простор низины, где только что поднялась нежно-зеленая отава лесного покоса. И за сто шагов вы видите: далеко от берез табунятся ярко-белые высоконогие грибы под белыми зонтиками шляпок. Не утерпишь, бросишься собирать. Кругом белый хоровод шляпочного народца.

Да! Это они, старые знакомые, будто нарочно выбрались на почтительное расстояние от берез, чтобы грибник скорей их заметил и взял. И мы берем чистые, опрятные пластинчатые грибы под названием толкачик, или поплавок.

Молоденькие поплавки — в виде куриного яйца или колокольчика.



Взрослые — сухие, шелковистые, с бороздчатыми краями шляпки-зонтика диаметром 6—10 сантиметров. Одни светлее, другие потемнее, с различными оттенками шляпки: то чисто белые, серебристо-серые, беловатые, то бурые или оранжевые и все со следами исчезающих белых хлопьев.

В средней полосе массовое плодоношение толкачиков-поплавков бывает обычно с пятой пятидневки июня до пятой пятидневки августа.

Толкачик-поплавок — съедобный гриб; его можно жарить, солить, мариновать без предварительной обработки (отмочки или ошпарки).

БЛЕДНАЯ ПОГАНКА

Иногда рядом с лесными шампиньонами, толкачиками-поплавками и опенками, среди мухоморов можно заметить сходный с ними гриб с выпуклой шляпкой (до 10 сантиметров). Это бледная поганка — самый страшный гриб-злодей: никакая «скорая помощь» не спасет от неминуемой гибели вкусившего по ошибке ядовитое мясо. Опасный гриб больше похож на серый мухомор. Отдаленное сходство есть и с опенком. Бледная поганка имеет синонимы: ложный шампиньон, белый мухомор. Цвет шляпки белый, желтоватый, зеленоватый, серовато-белый. На шляпке — белые хлопьевидные чешуйки пленки. На белой цилиндрической ножке (вверху) — пленочное колечко. Внизу — утолщенная вздутость (булава) с мешковидным основанием. Этот гриб напоминает зонтик с пояском.

В молодости гриб окутан белой пленкой. Пластинки белые. Предательски обманчива сладость белой мякоти этой самой ядовитой поганки, прячущейся под маской шампиньона и поплавка.

На первой стадии роста бледная поганка, этот бугорчато-ноздреватый гриб, больше всего похож на молодой шампиньон. Только позднее ее отличают от шампиньона по шляпке: вначале окружена бахромой, вяло обвисающей к стержню, бородавчатыми выпуклостями на шляпке и на всей беловатой поверхности гриба, как бы шишковатыми придатками. Белые пластинки (вместо розовых и фиолетово-бурых) и белая вольва (чехол) у основания ножки.

Бледная поганка еще более коварно щеголяет в одежде толкачика-поплавка. Одни и те же у них морфологические признаки и фенологические сроки.

То, чем бледная поганка отличается от шампиньона, как на грех, имеется у поплавка: чехол, мешковидное влагалище у основания ножки. Но есть и существенное отличие: у толкачика-поплавка нет кольца на ножке.

Среди нескольких ближайших родственников бледной поганки, по ядовитости почти равных ей, выделяются три коварных врага человека: мухомор вонючий, мухомор поганковидный и мухомор «верна».

Кольцо на ножке мухомора вонючего часто смывается дождем, поэтому его можно принять за поплавок, но всегда имеется отличие: белый цвет, коническая крышевидная шляпка мухомора и, главное, неприятный, тяжелый запах.

Когда бледно-желтая шляпка поганковидного мухомора делается совсем белой, его тоже трудно отличить от съедобного сородича — поплавка (у обоих и кольца, и чехлы). Тогда различайте их по белым хлопьям на шляпке, приросшему влагалищу и неприятному запаху сырого картофеля.

Видите, в каком окружении ряженых лиходеев стоит добрый толкачик-поплавок. Зазубрите эту азбуку грибника. Иначе сборщик рискует из собственных рук принять смертельный яд.



С июня по ноябрь на лужайках, на опушках широколиственных и хвойных лесов в одиночку и стадами «диверсант» в обличье друзей ведет свое вредоносное существование, создает угрозу непредотвратимо смертельного отравления.

Вот как важно знание микологии, умение определять виды грибов, отличать ядовитые от съедобных, заводить гербарии в школах, клубах, домах культуры.

Часто устраивают выставки цветов, а почему бы не устроить выставку грибов? На ней можно показать самые приметные съедобные грибы и сравнить с ними ядовитые двойники. Такие выставки надо устраивать. Их можно организовать в краеведческих музеях, в колхозных дворцах культуры, клубах. Желательно устроить «Уголок грибной флоры» на Выставке достижений народного хозяйства.

ЛЕСНОЙ БЫЧОК (ВАЛУЙ)

Грибникам хорошо известен «гриб-плакун» («сопливик»). Это родной брат сыроежки, постоянный спутник боровиков — валуй.

Шляпка взрослого гриба выпуклая, плоская, темно-желтая, охряно-бурая, крепкая, диаметром 3—15 сантиметров, влажная, слизистая, кожица отделяется. Желтовато-белые, затем желтовато-бурые пластинки тоже слезятся. Крепкая плотная ножка светлее шляпки (высота ножки 6—12, толщина до 5 сантиметров). По всем этим признакам настоящий валуй отличите от несъедобного ложного валуя.

В первые пять дней жизни ножка растет быстрее шляпки (до 8 сантиметров). С седьмого дня рост шляпки обгоняет рост ножки, и на десятый день жизни шляпка валуя имеет в диаметре 12 сантиметров. Ножка в последние четыре дня почти не растет.

Лучшее время сбора валуев — когда они рождаются «стадами»: с первой декады августа до второй декады сентября. Обычно валуи появляются с первой декады июля и сходят в третьей декаде сентября; попадаются они иногда и в октябре.

Массовый рост валуев происходит при температуре воздуха 15,2—15,6 градуса, пределы влажности почвы 50—58 процентов.

Иные грибники не собирают валуи потому, что если ими заняться, то и походу конец: корзина напол-



нится сразу. Зачем же брезговать этим съедобным грибом, ведь валуй относится к третьей категории, наравне с болотной формой светлого березовика, с серяками (серушками), чернушками, козляками, моховиками и даже ценится выше сладкомясого подмолочника и горькуш.

Грибникам надо знать, что валуй не только съедобен, но и вкусен в засоле.

Для засола и маринада лучше брать шляпки диаметром 5—8 сантиметров (предварительно их вымачивают или бланшируют). Едкий вкус сырого гриба, отпугивающий сборщиков, пропадает в засоле. Иногда (в сухую или дождливую погоду) запах и вкус валуя становятся менее выраженными. Такую особенность не имеет ни один гриб. Крепкая мякоть валуя превосходна для приготовления грибной икры (с чесноком и специями).

Заготовителям надо быть особенно расторопными: больше собирать валуев тогда, когда мякоть свободна от жгуче-едкого вкуса и сыростного запаха.

В русских лесах валуев на всех грибников хватит да еще и останется. Их видимо-невидимо, растут они по всей лесной зоне и в горных лесах Кавказа. Больше всего их в березах, много и в дубах.

Лесной бычок часто обманывает грибников: тянешься будто за боровиком, а в руках оказывается валуй, и тогда с досады сборщик отбрасывает этот гриб... И стоят непризнанные «грибы-плаксы» со слезами на слизистых шляпках... Сжальтесь, сборщики, валуи плачут. Слезы со шляпок льют грибы, в корзину просятся.

СВИНУШКИ

Когда благоухает упоительная нега «жар-цветов», под тенистыми навесами цветущих липняков заводят дружные хороводы лесные «дуньки», свинушки. Всегда на виду располагаются свинушки, нововявленные именинницы июльского леса.

Свиное ухо! Так в просторечье называют этот гриб. В литературе его зовут свинуха, свинушка, бурая свинушка или тонкая свинушка.

Портрет свинушки знаком каждому грибнику. Мясиста круглая грязновато-бурая, охристо-буроватая, оливково-буроватая, посредине несколько вогнутая, в старости воронкообразная шляпка с круто загнутыми пушистыми краями. Диаметр шляпки 6—20 сантиметров. По форме шляпки — гриб точь-в-точь свиные уши.

Коротка и толста одноцветная со шляпкой ножка, иногда она бывает такой необычной, как ни у одного другого гриба. Только у свинушки увидишь необыкновенно эксцентричную ножку, она причудливо развивается несколько сбоку. Вот какой кособокий гриб! И тогда, действительно, шляпка висит, как свиное ухо.

В первой декаде августа в грибном антракте, словно на выручку сборщиков, появляется множество свинушек. Первые свинушки встречаются с начала июля, а последние — в третьей декаде сентября — начале октября; часто они бывают и еще позже.

Едва успев дойти до леса, не сходя с дороги, уже на опушке грибник кладет в корзину свинушки, облепившие кучками полую землю колеи лесной дороги. Целой компанией свинушки громоздятся до верха муравейника, словно несут на куполе «вавилонской башни» муравьев почетный караул.

Свинушки — это единственный вид грибов, который селится около муравьиных пирамид. Других здесь не увидишь.

И в микологии каждый автор трудов при описании видов непремен-



но отмечает странную приверженность свинушек селиться на муравейниках. Только никто еще не ответил на вопрос — что именно так постоянно привлекает и только одних свинушек к муравьиным кучам, в чем секрет уникального сообщества грибов и насекомых.

Мы находили свинушек и на самых различных почвах, в хвойных и лиственных лесах, в садах и парках, на колхозных усадьбах. Любит этот гриб простор, светлые редколесья (особенно берез), дороги, просеки, опушки.

Черно-бурой войлочной ножкой отличается ботаническая родня тонкой свинушки — толстая свинушка. Она растет даже на пнях и корнях. Массовое плодоношение толстой, или черной, свинушки наступает раньше, чем тонкой свинушки.

В настоящее время у свинушки обнаружена способность к образованию и накоплению токсических веществ. Поэтому употреблять ее в пищу нельзя!

В БОРУ

НАСТОЯЩИЙ МАСЛЕНОК

В садах доцветает душистая сирень. Нежно-зелены шелковистые лужайки. Изумрудная трава светлее хвои маленьких сосенок... Ищешь последние ландыши, найдешь первые маслята. Полной грудью вдыхаешь смолистый аромат целебного озона, здесь, как на берегу моря. Стройной колоннадой вытянулись красноватые стволы величавых сосен. Какое настороженное безмолвие лесного покоя — ни голосов птиц, ни стрекучей музыки кузнечиков. В дубраве неумолчный перезвон птичьих хоров, а в сосновом бору — среди самых древних деревьев — веселья не положено: торжественная тишина, как в сказочном чертоге сонного царства Берендея. Светотени призрачного полусвета в отлесках располагают к задумчивости. Так и чудится, что по простору полянки мимо сосен вот-вот проскачет на сером волке сказочный Иван-Царевич.

Перволетная пора — лучшее время года в русской природе. Молодеет старый бор. Золотым позументом окаймляются еловые лапы. А на голенастых соснах горят восковые свечи молодых побегов и «серным дождем» цветочной пыльцы опудриваются тропинки. Желтая пороша ложится на боровые дороги. Золотыми облачками ветер поднимает цветочную пыльцу над вершинами сосен. На пасеке пчеловод замечает желтую «калошу» на ногах пчел.

Цветение сосны — верная примета: пора за маслятами.

Настоящий масленок в микологии иначе называют масленок поздний. Грибники называют его — маслуха, маслюк, желтик, масленик, чалыш. Реже встречается форма настоящего масленка с белой шляпкой.

Собирать маслята — одно удовольствие, чаще они растут гнездами. Внизу задубелый корень (высота до 10 сантиметров, толщина 1—2 сантиметра) красно-бурый, вверху желтый. Низ шляпки молодого гриба в белой вуали, позднее она разрывается, остаток кожного покрова серо-бурого цвета бывает в виде кольца на ножке. Вот этим кольцом на ножке масленок наглядно отличается от трех своих двойников — козляка (коровий гриб), зеленого моховика (козлиные губы) и несъедобного перечного гриба (овечка), а также от своего собрата — зернистого маслюка.

Вначале шляпка выпуклая (3—10 сантиметров в диаметре), потом плоская и порой напоминает тарелку. Верх шляпки в клейко-слизистой оболочке, всегда облеплен хвоей. В сырую погоду блестит маслянистая липкая слизь шляпки, а поэтому и гриб назван масленок.

В начале июня первым слоем «проскакивают» настоящие маслята. Коричневые, красно-бурые, шоколадно-буроватые, иные с фиолетовым оттенком, клейкие, скользкие шляпки грибов в эту пору тоже опудрены пыльцой сосновых цветов. С цветами лесных лип появляется второй слой маслят (середина июля). А последний, третий, слой маслят нарождается после сенокоса и жатвы, одновременно с цветами вереска (с августа и до поздней осени).

В видовом составе съедобных грибов хвойного леса маслята занимают первое место, как сыроежки в смешанном лесу.

Больше всего маслят в сухом бору, лишайниковом сосняке. Здесь чистый отборный сосняк высшего бонитета, изредка встречаются березы. Меньше маслят в мокром бору, где много клюквы. Не надо старых лесов искать: маслята охотнее плодятся среди мелких хвойных порослей и в новых посадках.

Желто-белая мякоть масленка при ломке не темнеет, имеет вкус и запах яблока. Очень приятен фруктовый аромат этого гриба второй категории. Превосходны маринованные маслята (как правило, очищенные от кожицы шляпки). По выражению грибников, они белее белого гриба. Чаще всех грибов в магазинах встретишь маринованные маслята, да еще и лисички. Маслята хороши жареные и в супах. Другие грибы второй категории идут в смесь, а маслята составляют самостоятельные блюда.

ЗЕРНИСТЫЙ МАСЛЕНОК

...Тепло и влажно. После дождя пахнет рожью, травой, цветами. Перед глазами до лазурного горизонта расстилается хлебное поле... На краю широкого, как море, поля стоят величественные сосны.

Вот здесь, наедине с зелеными друзьями, грибники и наслаждаются близостью природы, впивают душистый сосновый озон. А с опушки тянет медом от яхонтово-красных головок клевера.

Сборщик знает: где сосны, там и маслята, а им теперь самая пора пришла. Теплынь-то какая, благодать! Сердце сборщика замирает в надежде на грибное счастье. Свертывает он с дороги и не спеша входит в лес. Да, так и есть: вот они, маслята, все на своих привычных местах, где помельче травка, где нога скользит по опавшим шишкам.

Грибникам все равно, какие собирать маслята, но есть разновидность настоящего масленка, так называемый зернистый масленок. По способу употребления его в пищу никакой разницы нет; это тоже гриб второй категории.

Зернистый масленок очень сходен с настоящим, но нет только пленчатого кольца на ножке, и поэтому его хорошо отличают.





Кроме отсутствия кольца пленки на ножке, зернистый масленок можно на ощупь отличить от настоящего: не такой он липкий, кажется совсем сухим, на шляпке меньше клейкой слизи. На верхней части ножки имеются бородавочки или зернышки, отсюда и название сухого двойника — зернистый масленок.

В подмосковных лесах обычны оба вида, поздний, или настоящий, масленок — житель севера и средней полосы, а зернистый, кроме того, и постоянный обитатель южных сосняков, где встречается гораздо чаще, чем настоящий.

Особенно много зернистых маслят в горных сосновых борах Кавказа. Северяне-курортники отводят душу в грибных походах по сосновым горам,— там этих маслят хоть косой коси даже в ноябре.

Маслята, помимо сосновых и еловых лесов, растут еще и в тайге под кедрами, лиственницами. В науке известны два особых вида двойников — кедровый масленок и сибирский масленок. В сосновых моховых болотах растет масленок болотный. Имеется еще разновидность, так называемый серый масленок.

ЛИСТВЕННИЧНЫЙ МАСЛЕНОК

...Кедры и лиственницы — краса и богатство таежных лесов Якутии, Приморья. Сколько «медвежьих углов» за Байкалом, куда еще не ступала нога человека. И до чего же много там ежегодно пропадает грибов и ягод! Вот куда надо устремить взоры. Там еще скрыты новые формы грибов, они ждут своих исследователей. В микологической науке появилась «первая ласточка». Советским ученым Б. П. Васильковым обнаружен и описан таежный двойник настоящего маслюка — лиственничный масленок.

Поздний и зернистый маслята — широко известные грибы. А вот лиственничный масленок — редкость грибной флоры. Он часто встречается, но не так «стаден», как другие его сородичи. В одиночку и группами он растет с мая по ноябрь. Более ярка и изящна оранжево-красная, как апельсин, красно-бурая, желтая, золотисто-желтая шляпка (диаметр ее 5—10 сантиметров). Губчатый слой грязно-коричнево-желтый или даже красновато-коричневый, низбегает на ножку (высота 5—10, толщина 1—2 сан-



тиметра). Ножка цилиндрическая, сплошная, волокнистая, от желтого до коричнево-красного цвета.

Лимонно-желтая мякоть на изломе постепенно буреет, привкуса не имеет и, как у настоящего масленка, обладает приятным плодовым запахом. Этот гриб второй категории, наравне с черными и красными трубчатыми грибами.

Лиственничный масленок имеет две разновидности: одна со светло-желтыми, другая с красно-бурыми шляпками. От настоящего масленка он отличим по окраске шляпки и желтоватому (вместо белого) пленчатому кольцу. От зернистого масленка — по кольцу на ножке. Кроме того, имеет еще два отличия: нет мелких бородавочек наверху ножки и, главное, растет только под лиственницей. По соседству с ним, тоже под лиственницами, растет желто-бурый моховик, о котором будет рассказано ниже.

ПОЛЬСКИЙ ГРИБ (КАШТАНОВЫЙ МОХОВИК)

Ни ветра, ни солнца. Дождик побрызгает и перестанет, влажен воздух. Ни зеленого шума весны, ни летнего говорливого лепета густолиственных вершин, ни свиста ветра поздней осени. В лесу только шорох, шелест, сухое шушуканье линючей, как ситец, томленой листвы. Это сентябрь!

Хмурится облачный день, на небе сентябрит, а в корзине грибника уцелело минувшее лето — лежат белые, черные и красные грибы. Такие же, как летом, грибы, но они теперь холодные, как с ледника. Горит, но не греет огонь листопада...

В это время украинцы, белорусы, эстонцы, латыши, литовцы больше всего находят свой любимый гриб, который только изредка попадается в центральных лесах.

Сборщику нравится благородный вид каштанового моховика, никто с ним не расстанется, все возьмут. Коричневая, или красно-бурая, или бурая шляпка 4—12 сантиметров в диаметре. Выпуклая сначала, она позднее становится плоской. Сухая, бархатистая поверхность превращается под дождем в очень скользкую. Беловатый у молодого гриба трубчатый слой бухтармы быстро желтеет. Гриб выглядит, как боровик или зеленый моховик. Но стоит надавить ножку пальцем — сразу определишь, что это не белый гриб: оставленная пальцем вмятина быстро синеет. Обоняние тоже подскажет разницу: белый гриб благоухает, а этот — без особого запаха и вкуса.

Таков польский гриб (каштановый моховик), типично осенний гриб хвойных лесов.

Одиночно и группами с июля до ноября растет он в сосновых и еловых лесах. Замечено, что самый урожайный месяц польских грибов — сентябрь.

Польский гриб считается одним из лучших съедобных грибов в Западной Европе. Однако он хуже душистых белых грибов, рыжиков и



груздей. Его варят, жарят, а также солят и маринуют с другими грибами.

КОРОВИЙ ГРИБ, КОЗЛЯК

В соснах и елках, на тех же самых мшистых и травянистых местах знакомым масленком покажутся его двойники. Тоже целыми стаями и в одиночку с июня до ноября часто попадается так называемый козляк, или коровий гриб. В народе его называют коровик.

Шляпки — желто-серые, рыжевато-желтые, буроватые, охристо-розовые — часто срастаются (диаметр их 4—11 сантиметров). Так же слизиста выпуклая молодая, плоская старая, с волнистым краем голая шляпка, очень гибкая и мягкая в сырую погоду. Кожица сдирается только по краю, не так, как у масленка. Низ шляпки похож на серо-желтую губку. Каждый грибник замечал особенность козляка: часто стоит на согнутой ножке, искривленной у земли (высота ее 2—10, толщина 0,5—2 сантиметра). Косолап.

Без особого привкуса, слабо, но приятно пахнет бело-желтая или красноватая эластичная мякоть козляка. На порезе так же, как у осиновика и березовика, она синеет. Потом мясо буреет. Рыхлый трубчатый слой у старых козляков всегда выпуклый книзу.



Массовое плодоношение козляков — с пятой пятидневки июля до третьей пятидневки сентября.

При сборе его надо безошибочно отличить от фальшивого соседа, который почти вдвое мельче, но по наружному виду похож на козляка. Это перечный гриб. Грибники его называют свечкой. Мякоть гриба едко-горькая и цвет трубчатого слоя желтовато-красный, шляпка красно-лиловая.

От маслят и желто-бурого моховика козляк отличается упругой мякотью и более крупными порами (нижняя сторона шляпки, как губка). Этот съедобный гриб третьей категории вполне пригоден в свежем и сушеном виде для поджарки и супа, а также для солки и маринада. Козляк — хороший антибиотик.

ЗЕЛЕНЫЙ МОХОВИК

Другая родня масленков больше похожа на состарившийся, позеленевший снизу благородный белый гриб и растет в одних с ним местах. Их никогда не увидишь группами. Это так называемый зеленый моховик. В литературе он известен и под названием козлиные губы, козлиный гриб.

Ельники-зеленомошники — классическая родина моховиков. Здесь всегда тихий сумрак, в солнечный день тенистые потемки, не жарко, как в дубраве. До земли клонятся мохнато-иглолистые ветви. Космато провисают долу то седые, то черные лишайниковые «бороды». Утопает нога в меховой перине.

Всем бывалым грибникам примелькался и запомнился особен-

ный рисунок шляпки в трещинах.

Грибники находят его в хвойных и лиственных лесах близ дорог, на опушках с июня до ноября. Сухой бархат желтовато-оливковой или буро-оливковой шляпки зеленого моховика надтрескивается (диаметр шляпки 4—12 сантиметров).

Хотя он и рядится в маску старого белого гриба с зеленой бухтармой, а его желтовато-буроватая ножка очень изящна и стройна, он все-таки лишен типичного грибного запаха благородного семейства.

С крупными неровными угловатыми порами ярко-желтый, серо-желтый трубчатый слой со временем становится зелено-желто-фиолетовым, что и определяет название гриба — зеленый моховик; зеленоватыми оттенками отличается также и шляпка. А ножка с красноватым оттенком или желтая, толщиной 1—2, высотой 4—8 сантиметров. Не крепка и не горька желтая, светло-желтая или беловатая мякоть.

Различают много форм зеленого моховика в зависимости от цвета шляпок и характера поверхности ножки, но это не имеет практического значения.

До некоторой степени он походит на желто-бурый моховик и польский гриб (каштановый моховик) и от обоих отличается желтым трубчатым слоем с крупными угловатыми порами.

Зеленый моховик, как осиновик, березовик и козляк, имеет голубоватость и синеву мякоти, что всегда настораживает грибников. Но в данном случае эти подозрительные признаки не опасны. Зеленый моховик — съедобный гриб третьей категории, но в отличие от маслят и козляков обычно употребляется в пищу только свежим.

Сборщику угрожает опасное сходство зеленого моховика с перечным грибом. Этот двойник нетрудно распознать по трем признакам: у перечного гриба вдвое мельче красно-лиловая шляпка, желтовато-красный трубчатый слой, едкая горечь мякоти.

Если вы второпях схватите гриб-перец и положите его в корзину, то дома будет неприятность: перегорчит-переперчит все грибы и пропадут ваши труды... Лучше его забраковать в лесу, чтобы не было дома огорчения.

Кстати сказать, многие сборщики не расстаются с дряблыми грибами, перестоявшими свой век (декаду),— бросать жалко! Они тоже вредны, а подчас ими можно и отравиться. Выкидывайте такие грибы из корзин.

ЖЕЛТО-БУРЫЙ МОХОВИК

Один хорошо знакомый сборщикам гриб официально окрестили моховиком, вопреки его научному определению. Заготовители по способу употребления фактически приравняли гриб к маслятам. Желто-бурым моховиком грибники называют пестрец, желтый осиновик, болотный моховик. Его относят к третьей категории. В отличие от маслят только в дождь слизится его



охряно-желтая, коричневая или буроватая шляпка (диаметром 5—10 сантиметров) и не отделяется кожица.

Молодой гриб имеет шляпку с острым загнутым внутрь краем, у взрослых грибов шляпки плоские. Поверхность выпуклой шляпки не блестит, матовая, сначала тонковойлочная, затем волокнисто-чешуйчатая, сухая в ясную погоду. Трубчатый слой плохо отделяется от шляпки, сначала он тускло-желтый, затем оливково-зеленый, желто-оливковый, почти без дырочек, у старых грибов грязновато-бурый. Волокниста цилиндрическая темно-желтая, бледно-желтая, иногда с буроватым оттенком ножка (высота 4—8, толщина 1,5—2 сантиметра). Без особого запаха и вкуса голубовато-синеющая на изломе мякоть, но это не признак брака.

Желто-бурый моховик — двойник козляка; отличается только по более широким порам трубчатого слоя и по упругой мякоти. Недаром в некоторых лесных районах оба эти гриба имеют одно название — болотовик.

Желто-бурый моховик образует грибокорень с сосной и лиственницей. Стало быть, ученые правильно считают его видом масленка. Это гриб якутской, забайкальской и дальневосточной тайги. Он сродни лиственничному масленку.

С июня до ноября одиночно и группами обильно плодится желто-бурый моховик на севере лесной зоны европейской части СССР. Часто он попадается грибникам средней полосы и Подмосковья. Обычен во влажных местах сосновых лесов, а в дождливое ненастье — на песчаных пригорках хвойных боров.

Таким образом, в тайге и лесной зоне желто-бурый моховик встречается в разных типах сосновых боров, как, например, брусничном, черничном, багульниковом. Самый грибной сосняк, где моховики соседи особых белых грибов — настоящих боровиков с черными «зажаристыми» шляпками. Не найти моховиков в сырых борах голубичного и клюквенного сосняков. Только в сухознойное лето, когда «спит» грибница в песках грибных сосняков, моховик приютится на опушке соснового мохового болота-клюквенника.

В госзаготовках это гриб третьей категории, а сборщики его собирают наравне с березовиками и осинниками.

ЗЕЛЕНКА

...Длиннеют ночи, долго не просыхают росы. Дожди, густые туманы-грибодеи. В конце лета увлажняются даже самые возвышенные пригорки сухопесчаных боров. В песке все лето продремала грибница (мицелий), ее до осени законсервировало жаркое солнце.

В долгие дни летних походов сборщикам нечего было делать на боpистых песках.

И вот наступает очередь грибов-песколюбов. Песок отсырел, грибница оживает. Мы заметили за многие годы, что грибы-песчаники, подобно лисичкам и опенкам, редко бывают червивыми даже в осеннее ненастье.

Пальцев одной руки хватит, чтобы пересчитать съедобные виды грибов на песчаных почвах. Они знакомы сборщикам, появляются впервые в конце августа; это желто-бурый моховик, синеющий гриб, красная сыроежка-остроедка, сосновый рыжик. Пятый и последний вид известен под названием зеленка, или зеленушка. Ее заготовители относят к грибам четвертой категории.

Ранние зеленки мы находим в пятую пятидневку августа, последние — в третью декаду сентября, реже в октябре и только при возврате тепла — в начале ноября.

Грибники осенью могут набрать зеленушек сколько душе угодно. В сочетании с другими грибами они действительно составляют очень хорошее блюдо: слаб, но приятен грибной запах мякоти. Если бы не жестковатая мякоть, зеленушка была бы хоть куда! Она везде, где сухие сосновые боры, часто и местами очень обильна, особенно в северной половине лесной зоны, в Сибири. Зеленка чаще встречается в лишайниковом бору (сосны с единичными березами) вперемежку с маслятами и белыми грибами.

Микориза зеленушек меньше изучена, можно только предполагать, что она с соснами; особые виды зеленок растут под кедрами и лиственницами.

Зеленушка — самый застенчивый грибок: едва выглядывает из песка его изящный колпачок или слабо изогнутый зонтик слегка чешуйчатой шляпки. Цвет ее меняется от зеленовато-желтого, желтовато-зеленого до желто-зелено-красно-бурого. Темнее краев середина шляпки. В молодости он полушар-колпачок, клейкий в сырую погоду. Диаметр шляпки 4—9 сантиметров, края ее волнисто-изогнутые. Как у масленка, верхняя пленка легко сдирается со шляпки. Приземистый гриб не показывает своей ножки (толщина ее 1—2, а высота 4—6 сантиметров). Если вы найдете этот гриб, переверните его кверху ножкой, и тогда зеленушка вам понравится еще больше: смотрите, насколько она красивее снизу, как нежны оттенки пластинок. Можно сказать, что зеленушка имеет аппетитный вид, благородные черты хорошего гриба.



У молодых грибов мякоть белая или беловатая, у старых желтоватая или бледно-желтая, жесткая. При затяжных осенних дождях шляпка покрывается клейкой слизью, и без того жесткая мякоть становится еще тверже. Песок так пристает к шляпке гриба, что отмывать его надо в нескольких водах. Поэтому сборщики чаще гриб не берут — лень отмывать. Пропадает лесное добро.

Не только в лесу, но даже в тарелке грибного супа можно безошибочно определить вид гриба: еще ярче зеленеет вареная зеленушка. Это удивительно! Другие грибы меняют цвет при варке.

ФИОЛЕТОВАЯ РЯДОВКА

Сентябрьское солнце облучает замирающую на дереве листву. Необыкновенно цветисто разрумянивается чернолесье. И вот один из грибов-листопадников, невидимый летом, вылезает из земли, словно для того, чтобы придать красок монотонно зеленеющему сосновому бору...

Летом таких не бывает, только осенью этот гриб привлекает грибников необычной расцветкой фиолетовых пластинок, которые будто соревнуются с последними цветами и опавшими разноколерными листьями.

Гораздо больше внимания, чем грибники, цветистому грибу оказа-



ли ученые-микологи. Установлена микориза фиолетового гриба с сосной, лиственницей и березой. Под ними растет этот гриб с половины августа до ноября. Колониями встречается он на опушках, полянках; растет чаще рядами и даже кругами, «ведьмиными кольцами». В науке гриб известен под названием фиолетовая рядовка.

Два растения одного цвета в позднюю пору листопада: лиловатая шляпка рядовки с фиолетовыми пластинками и ножкой и лиловые щитки дикой скабиозы-короставника с фиолетовыми листьями (понародному «трава-лизун»). Последняя осенью является постоянным пристанищем шмелей: с вечера сядет и на всю ночь заснет мохнатый бездомник на мохнатом щитке лилового цветка. Утром по росе идет грибник и видит сонных шмелей на лиловом короставнике.

Кругом тишина, ни звука... Березовики, маслята, сыроежки собирают под звонкую музыку птичьих песен, допевают песню весны соловьи и кукушки, а рядовки, зеленки, грузди и рыжики находят в великом молчании дремучего леса, охваченного пожаром листопада.

Массовое плодоношение рядовки — с первой и до последней пятидневки сентября.

Мякоть молодая — лиловатая, старая — зеленоватая. Подмосковные приемные пункты охотно принимают рядовки — грибы четвертой категории — для засола. Рядовка может, как и зеленка, с другими грибами составить хорошее грибное блюдо, но, к сожалению, отпугивает необычный фиолетовый цвет. Заверим грибников: не сомневайтесь, у рядовок это неядовитые признаки.

Двойник рядовки, тоже съедобный, встречается грибникам в хвойном лесу и чаще под березами (шляпка гриба слегка лиловатая).

Несъедобные фиолетовые грибы, так называемые паутинники, схожи по окраске с рядовкой. Их можно отличить по паутинистой вуали, окутывающей пластинки.

МОКРУХА (СЛИЗНЯК)

Все грибы в той или иной степени блестят слизью шляпок в мокрую погоду, под дождем. И недаром грибникам виднее шляпки грибов в ранние часы утренней росы. А к полудню иные шляпки высыхают, становятся незаметными в траве.

Есть хорошо известные сборщикам виды грибов, чьи шляпки никогда не бывают сухими. Особенно клейкой слизью даже в сухую погоду отличаются липкие валуи, настоящие масленки, настоящие мокрые грузди, розовые волнушки, молочай-гладыш, зеленка. Эти мокрые грибы не может высушить даже солнце.

Слизистая клейковина шляпок этих мокротелых грибов не вызывает у грибников брезгливости.

Но всех этих мокрых грибов превосходит гриб-слизняк. Он будто источает слезы, за что и в науке слывет под названием мокруха.

Ни одна из поганок не имеет та-

кой отталкивающей наружности, как этот съедобный гриб. Множество таких плакучих грибов вырастает на лесной земле. Сколько их встречается грибникам летом и осенью! И ни один прохожий не кинет на них взгляда, только ногой сковырнет по пути и на ходу заметит, что не только шляпка, но и ножка с краями шляпки соединяется слизистой прозрачной, как слюна, пленкой.

С июля до октября мозолит глаза этот гриб. Только по необходимости, снимая рядом знакомый гриб, дотронешься до него — и пальцы прилипают к клейкой слизи.

Шляпка каштаново-бурая или серо-бурая, очень клейкая. Первоначальная выпуклость ее с завернутым краем разворачивается в плоскость (не очень широко). В молодости края шляпки с ножкой соединяются слизистой, прозрачной пленкой, она так и остается на весь век гриба на ножке неправильным, но ясно заметным кольцом. Светлые пластинки только потом сереют и буреют. Ножка вверху белая, а внизу желтая. С виду она похожа на розовую или буровато-коричневую сыроежку, но отличается слизью шляпки. В науке называется «мокруха еловая» и рекомендуется достойно — вкусный гриб, годится для жаренья и в засол.



Мокруха — типичный хвойный гриб лета и осени. Этих грибов у елок среди берез видимо-невидимо.

Справедливо защитить гриб от нелестных о нем мнений: тело его добротно скроено — это не хилый гриб, он очень складный и был бы приятен на вид, если бы не слизь. И, главное, никаких подозрительных признаков ядовитости мокруха не имеет. Грибоварни безотказно от сдатчиков принимают, кулинары непременно включают в рецепты грибных блюд свежие мокрухи. Дело за сборщиками — брать в корзину.

ГРУЗДИ

НАСТОЯЩИЙ ГРУЗДЬ

...Дождь временами, порой туман, а роса каждый день, она уже не просыхает с утра до вечера. И не проходит грибная сырость, стоит, наполняет воздух лесных полян. Ни аромата цветов, ни свежего благоухания зелени и трав. Грибами только и пахнет лес, сильнее хвои.

Поблекла листва, ярко пестрит в глазах зарумянившаяся трава. Крикливые краски листопада отвлекают внимание грибника.

Осень яркими мазками румяной листвы, цветистыми шляпками мухоморов старается украсить лесной пейзаж. Но взгляд грибника на этом долго не останавливается. Грибник смотрит под ноги.

...И только осенью бывает такая непредвиденная оплошность. Самый внимательный сборщик давит гриб-невидимку: глаза проверили, ничего не видно, шагаешь дальше и вдруг... мягкий хруст под ногой. Нагнешься — какая досада, груздь раздавил! И в нос пахнет неповторимый аромат настоящего груздя.

Совсем другая сноровка нужна для сбора груздей. Как на картофельном поле, роется груздекоп под соснами. Зато как приятно бывает рассмотреть приподнятые кочки, бугорки. Все эти кочки — грибные точки. Они вроде кротовин, но земли рыхлой не видать, а только вздутая листовая подстилка, прелая хвоя. Так и взрываешь груду мохнатых груздей.

Сырой запах благоухающих груздей. Ставишь корзину и приступаешь к сбору; становишься перед груздями на колени, чтобы не нагибаться десяток раз подряд. Они по-семейному, гнездом расположились в хвойной тени, а все-таки вблизи берез.

В микологической науке благороднейший представитель семейства млечников известен под названием настоящий груздь. Собственно, имя груздь от собирательных выражений древнеславянского языка — груздие, грудие (от слов груда, куча).

Какими словами описать впечатление при взгляде на найденный груздь? Как нежна и ярка его белизна, не видавшая еще света под поднятой шляпкой землей. Яркобелый, сырой даже в сухую погоду гриб поблескивает, как перламутр, слизится в руках, скользит.

...Молочно-белая шляпка, почти воронка, кажется художественным изделием из слоновой кости. Как правильна округлость шляпки, будто она выточена искусными руками мастера! Рослая шляпка заправского груздя бывает шириной до 20 сантиметров.

Несколько видов груздей имеют белые шляпки. Но ни они, ни сыроежки, ни даже благородный боровик не имеют такой чистой белизны, как настоящий груздь.

На шляпке — концентрические круги, они прозрачно-стекловидные. Изящный рисунок этих кругов так нежен, что их не сразу разглядишь... Иногда таких кругов не бывает, зато чаще увидишь на шляпке более заметные буроватые или ржавые пятна.

Нарядность шляпке придает пушистая бахрома из мохнатых волокон. По ней мы всегда можем отличить настоящий груздь от сходных с ним двойников: белого подгрузка, перечного груздя, скрипицы. Попадаются заправские грузди и с бледно-желтоватыми шляпками. Белые с желтоватым краем пластинки приросли к ножке, слегка низбегают по ней; со временем они укрупняются и редеют. Ровна полая белая ножка (высота 2—6, толщина 1,5 сантиметров), иногда с углубленными желтоватыми пятнами. Белая мякоть крепка, но ломка. Млечный сок на воздухе желтеет.

Первые грузди зарождаются в шестую пятидневку июля и в первую пятидневку августа, конечный урожай груздей — во вторую декаду сентября.

Хорошо застать плоские и вдавленные посредине шляпки груздя, пока он ядреный! Промедлите, он состарится, выпрямит края шляпки, почти воронки-водосборки дождя, росы, поилки зверей и птиц. Нужно поспеть к кондиционным размерам юношеских шляпок (чайная чашка). Недаром в торговле у первого сорта соленых груздей шляпки до 5, а у второго сорта до 9 сантиметров в диаметре. Для высшего сорта диаметр шляпки не более 2,5 сантиметра.

Настоящий груздь — гриб первой категории, наравне с желтым груздем, белым грибом и рыжиком.

Настоящих груздей много в березовых и особенно сосново-березовых, елово-березовых лесах центральных областей европейской части СССР, Забайкалье, а также в некоторых районах Западной Сибири.

В Калининградской области мне



известны груздевые места (сосны с березами) в Воронцовском лесничестве Медведицкого лесхоза, особенно в двух километрах от реки Медведицы. В Подмосковье больше всего груздей в лесах вдоль Октябрьской и Ярославской железных дорог.

Заправский груздь — самый лучший гриб, как и рыжик, для засола. С незапамятных времен он славился как самый знаменитый гриб русской кухни.

ЖЕЛТЫЕ ГРУЗДИ

...Тихими стопами идет осень. Исподволь облетает сорванная ветром листва. Золотеют и прощальным румянцем листопада улыбаются милые березы, всегда веселые деревья. Ласкают глаз зеленые елки, неувядающие красавицы русского леса.

Самым грибным считается березовый лес, это бесспорно! Но осень вносит поправки к этой истине: в сентябре и ельник пахнет груздями. Вот тогда-то хвойный лес вступает в соревнование с березами, становится конкурентом и привлекает охотников за груздями.

Природа словно нарочно собирает эти грибы в кучу, отсюда и название: груда, грузель, груздь.

Сразу наполняется корзина, и тогда кажется, что это благоухают духи — до чего душисты грузди! Белый гриб надо поднести к носу, понюхать, а грузди пахнут на расстоянии.

Не всем открывается тайна грибных мест... Случайные находки груздей по пути за белыми, кружение без разбора по всему лесу — это удел невнимательных сборщиков. Грибник приходит на свое место, и тут большой ходьбы не будет: «стадами» растут грузди, только подрезай этих невидимок под горками приподнятой листвы и хвои. Березы здесь, в хвойных потемках елок и сосен, светлеют редко. Хмурится хвойный лес, и несведущие сборщики обходят этот кажущийся угрюмым мрак ельников и сосняков... А знаток по чутью найдет такое место.

...Тихо в лесу, ничто не отвлекает внимания грибника от цели. Вдруг над головой где-то там, выше вершин, в голубом зените задумчиво и грустно прозвенит «курлы-курлы» журавлиной стаи: «Прощай, матушка Русь, я к теплу потянусь». Так народ перевел крик журавлей.

Идешь, как по линолеуму, по листохвойной дорожке лесного ковра. И вот, глядишь, под хвойными опахалами раскиданы, словно червонцы, желтые шляпки. Самые большие золотые диски до 20 сантиметров в диаметре, чаще поменьше. Подбирай в корзину это золото леса — желтые грузди.

Превосходен вкус и аромат этих первоклассных грибов. Червонцем блестит, сильно слизится мокрая желтая шляпка, яркая в хвойных потемках, кудрявятся мохнато-волокнистые края шляпки.

Желтый груздь — копия настоящего груздя. От последнего его отличают яркость желтой шляпки,



более темные концентрические круги.

Заметна разница в форме: шляпка желтого груздя вогнута внутрь. Коротка внутри полая ножка. Крупные пластинки — беловато-серого цвета. Белая мякоть обильно выделяет горький млечный сок, желтеющий на воздухе.

У настоящего груздя грибокорень с березой и, конечно, в смешанном лесу, а желтый груздь микоризой срастается с корнями ели. Это типичный хвойный гриб и преимущественно молодых ельников, сосняков, пихтовых лесов, бывает иногда и в смешанных лесах.

Желтый груздь не так обильно, хоть и группами, растет с июля, чаще с августа по октябрь в подмосковных лесах. Больше желтых груздей в северной половине лесной зоны.

Хвойный лес осенью теплее, а поэтому желтый груздь под елками растет позднее настоящего груздя, раньше попадающегося в более холодных смешанных елово-березовых лесах. Начальный слой желтых груздей плодится в первой декаде августа, последний — в третьей декаде сентября, когда уже не найдешь ни одного настоящего груздя. Редко бывает исключение, когда настоящий груздь в затянувшееся «бабье лето» дорастает до октября. В зной лета ельник холоднее, к осени и зимой теплее.

К цветным груздям у грибников некоторое недоверие. Их собирают меньше, чем настоящие. Однако и они относятся к первой категории.

СОБАЧИЙ ГРУЗДЬ

Читатели по заголовку подумают, что речь идет о поганке и... ошибутся. Судя по названию, становится понятным, почему этот гриб редко увидишь в корзине грибников. Боязнь поганок становится каким-то вредным суеверием грибников. Вот где нужна научная пропаганда познания грибного царства.

Собачий груздь в литературе называют синеющий груздь.

Цветной двойник настоящего белого и желтого груздей — синий груздь больше похож на желтый груздь по цвету шляпки. Характерно главное отличие этого вида от всех груздей: фиолетовым на воздухе становится горьковатый млечный сок, фиолетовый оттенок имеется и в редких пластинках. Вот эта фио-



летовая расцветка, необычная для грибов, отталкивает сборщиков. Никто не дотронется до такого гриба. А тут его не то что корзинами — возами можно собирать.

Грибники в европейской части СССР и в Сибири могут собирать собачий груздь три месяца (с августа до ноября). Этот гриб второй категории, он очень вкусен в засоле. Лучший антибиотик.

Подобно синеющему груздю, тоже сначала фиолетовые, потом светло-лиловые пластинки имеет еще другой гриб — у него бледно-фиолетовая ножка. Это фиолетовая рядовка, которая была описана выше.

ОСИНОВЫЙ ГРУЗДЬ

Много есть любителей собирать в осинах красники-осиновики, но им невдомек поднять незнакомый гриб. Он — как небольшая белая тарелка. После дождя из этой тарелки пьет воду белка, объевшись свежих грибов, орехов и шишек.

Осиновый груздь имеет, как и настоящий груздь, плосковыпуклую шляпку, вдавленную посередине и с загнутым вниз краем (10—20 сантиметров в диаметре). Голая, у молодых грибов слегка опушенная, белая шляпка иногда покрывается бледно-розоватыми пятнами. Едва обозначены узкие круги зон: они резче выделяются только по краю завернутой шляпки. У старого гриба шляпка воронковидная. Беловато-розовые пластинки осинового груздя отличают его от сходного с ним настоящего и других видов груздей (кроме перечного груздя).

Осиновый груздь похож и на белую волнушку, но отличается от нее крупностью шляпки и гладкостью неволокнистого края без мохнатых кудрей.

Коротка, но плотна беловатая или розоватая ножка. Мясо беловатое, выделяет очень едкий белый млечный сок. Это не страшно: после отмочки или ошпарки осиновый груздь годен в засол, недаром он отнесен ко второй категории.

КРАСНУШКА

В сырых хвойных и лиственных лесах (с июня по октябрь) можно найти красный груздок, известный под названием сладковатый млечник, краснушка.



Иногда грибники, наверное, принимали краснушку за красную сыроежку. Однако имеется отличие: вдвое меньше шляпка и млечный сок (у сыроежек его нет). С бугорком посередине плоско-выпуклая темно-красно-буроватая шляпка без зон. Кремово-желтоватые пластинки. Ровная ножка светлее шляпки. Тонкомясистая рыжеватая мякоть, белый или водянисто-белый слабоедкий, а то и совсем неедкий сок. Краснушка похожа также на подмолочник, но отличается от него тонкомясистой шляпкой с бугорком и не таким обильным соком.

Красный груздь — маленький грибок, а дает повод для разговоров. Проверяйте корзины у ребят: красные сыроежки и краснушки им понравятся, наберут вместе со сладкими сыроежками и принесут. У краснушки неедкий сок, у красных сыроежек жгуче-едкий.

Краснушка — гриб четвертой категории, ее можно солить после отварки, но нельзя жарить.

ЛИЛОВЫЙ ГРУЗДЬ

Все грибники находили и брали в корзину эти приглядные дуплянки (так их называют за вздутые ножки). Опрятен на вид чистоплотный гриб, неярко окрашен, никаких подозрений! Это друг грибника — серушка.

Чаще изогнута в сырую погоду сухая лиловато-серая шляпка (3—10 сантиметров в диаметре); неровны волнистые края шляпки. Она иногда со свинцовым оттенком, несколькими широкими расплывчатыми концентрическими, более светлыми полосами зон или без них. Плосковыпуклая шляпка потом становится воронковидно-приподнятой. Сравнительно редки толстоватые, местами иногда гофрированно-извилистые, беловато-сероватые или бледно-желтоватые пластинки. Двойник лисички по форме.



Одноцветна и чаще светлее шляпки, нередко несколько вздутая, сначала сплошная, потом полая ножка (высота 8, толщина 2 сантиметра). Крепка беловато-сероватая мякоть, на изломе она выделяет белый или водянисто-белый, очень едкий млечный сок.

Сухая, неклейкая шляпка и ножка серушки отличают ее от слизистого гладыша.

В одиночку и группами серушки растут в березах, осинах и смешанных лесах, преимущественно в северной половине лесной зоны европейской части СССР и в Сибири. Много бывает их в Подмосковье. По урожайности серушки в смешанном лесу стоят на четвертом месте после сыроежек, лисичек и валуев.

Серушка растет позднее всех других груздей (до второй декады октября). Массовый урожай — с 1 августа до 15 сентября. Первые серушки появляются в третьей декаде июля.

Серушка — гриб третьей категории, используется в основном для засола (иногда его жарят).

ПОДМОЛОЧНИК

За околицей соломенная щетина жнивья, черные пласты зяби, выцветший до середины белоус и полынь косогоров. Глаз грибника веселит только зеленое море изумрудной озими. А за ней золотая даль лесов.

Пока грибник дойдет по дороге до леса, летучая паутина обовьет спину, плечи, руки. Это тоже знакомая примета любителей собирать типичные осенние грибы, дружно растущие грузди.

По привычке кладут в корзину лишь одни белошляпочные грузди, реже берут желтые. А среди цветных груздей есть такие, что можно есть сырыми с солью, без отмочки, или печь.

Надо непременно собирать многими обойденный, ряженный в цветистую шляпку самый сладкий из груздей, так называемый подмолочник.

У подмолочника микориза с дубами и с орешником. Поэтому гриб в народе часто называют молочай, подорешник, поддубеник.

На юге с июня, а в средней полосе с июля до ноября растет этот гриб на глинах и известковых почвах в лиственных и хвойных лесах, часто в дубравах, где в подлеске больше орешника.



Шляпка его плотная, желто-красная, коричнево-красная, оранжево-коричневая, красновато-бурая, 5—12 сантиметров в диаметре. В центре шляпки углубление, слабо завернуты гладкие края. Ножка — высотой до 14 и толщиной до 2 сантиметров. Плотное беловато-желтоватое мясо выделяет очень обильный белый неедкий млечный сок.

Гриб — хоть куда: в суп, в пироги, в поджарку, в соус, в запеканку, в маринад и солку!

Знатоки грибов хвалят прекрасный вкус печеных подмолочников (на сковороду кладите вверх пластиками, посолите и в печь). Больше всего у нас подмолочник употребляют в свежем виде на Кавказе. В западных странах он ценится выше многих грибов и считается одним из самых первоклассных.

Подмолочник, видимо по ошибке, попал в четвертую категорию и приравнен к горьким груздям. Разве можно ставить его ниже валуев, серушек, сыроежек? На снижение его категории, очевидно, оказало влияние то, что очень вкусный молодой сок с возрастом гриба становится, как клей, и пахнет тухлой селедкой. Надо собирать молодые и браковать старые подмолочники.

Старый подмолочник можно отличить от молодого по мелким трещинам на шляпке. Частые, толстоватые, бело-желтоватые пластинки на изломе сокоточат, и на месте раны потом образуется буроватое пятно.

ГЛАДЫШ

В еловых, сосновых и смешанных лесах в одиночку и группами с августа по ноябрь растет тоже «цветной брат» груздя — гладыш. Он крупнее и выше подмолочника.



Шляпка сначала свинцово- или фиолетово-серая, позже серо-красновато-желтая, 6—15 сантиметров в диаметре, без концентрических зон или только с едва заметными кругами. Гриб-хамелеон! Меняется до неузнаваемости. Трудно определить цвет шляпки. Смотришь на шляпку, как на палитру, где художник смешал все краски.

Шляпка почти плоская, с неглубокой впадиной посередине, очень слизистая. Тонкие кремово-палевые до желто-розовых, на изломе серо-зеленые пластинки. Светлее шляпки, посередине или внизу вздутая, полая, гладкая, клейкая ножка. Мякоть белая и слегка кремовая, ломкая; гриб выделяет очень белый млечный сок, который сначала желтеет, затем застывает на пластинках серовато-зелеными крупинками.

Этот гриб называют ольшанка, подольшанка, гладуха, гладушка, гладыш.

Гладыш заготовляют заодно с розовой волнушкой. Он оценен как съедобный в засоле гриб второй категории. Вторая категория по инструкции для грибоваров — это высокая оценка, наравне с березовиками и красниками. Очень вкусный гриб, его можно жарить точно так же, как и рыжик, без вымочки в воде. Недаром он в науке родной брат рыжика, и шляпка форменно как у рыжика и волнушки.

ГОРЬКУША

У двух вышеописанных грибов-млечников есть менее приятный на вкус лесной сосед. Это их двойник горькуша. Та же красно-коричневая плосковыпуклая шляпка, позднее она становится воронкообразной с бугорком посередине, сухая, шелковистая, 3—8 сантиметров в диаметре. Часты сначала бледно-красновато-желтые, затем красно-буроватые пластинки с налетом бели (спор). Равноцилиндрическая ножка сначала сплошная, затем полая, у основания с беловатым войлоком, светло-красновато-коричневая высотой 5—8 и толщиной 0,5—1,5 сантиметра. Плотная белая или слегка красно-коричневая без особого запаха мякоть с белым жгуче-едким млечным соком. Едкий сок и выведет вас из затруднения при опознании гриба.

Горькуша появляется раньше



всех груздей — со второй пятидневки мая — и плодится до второй декады октября.

Очень едкий вкус гриба не устраняется при обычном засоле. Нужно предварительно отваривать. Горчак относят к четвертой категории, годен для горячего засола.

СЕРО-РОЗОВЫЙ ГРУЗДЬ

Бледнее окрашен растущий тоже в северной части лесной зоны двойник горькуши — серо-розовый млечник. Худая слава у этого гриба в западных странах. Как и все сочные грузди, он считается ядовитой поганкой, а у нас грибовары солят его.

Строение плодового тела серорозового млечника сходно с горькушей. Но у млечника более светлая серо-розовато-желтая, что называется «чалая», шляпка без бугорка, бесцветен неедкий млечный сок.

Попробуйте посушить гриб, и тогда-то обнаружится главное его отличие: сильный и приятный грибной запах. Серо-розовый млечник легко принять за сыроежку. Его надо собирать только в засол.



РОЗОВАЯ ВОЛНУШКА

Идешь по лесному покосу и впереди видишь, как розовые волнушки водят хороводы среди берез... Волнушка розовая имеет много синонимов: волнуха, отваруха, волнянка, волжанка, волвенка, волвяница, неправильно ее иногда называют белянка. Пушисты шерстистые края шляпки волнушек, отличимой от млечников.

Розовая или желто-розовая шляпка с красными зонами кругообразных полос напоминает «годичные кольца» пней. В сырую погоду она липко-слизистая, а в ясную выцветает на солнце добела. Диаметр шляпки 5—15 сантиметров. Пластинки желтоватые, белые и розовые. Одноцветна или бледнее шляпки цилиндрическая ножка (высота до 6, толщина до 2 сантиметров).

В смешанном лесу волнушка всегда рядышком с рыжиками, но их легко отличить; у рыжика трещины от солнца зеленеют и другого цвета молочный сок — оранжевый, у волнушки — белый; края шляпки у рыжика гладкие.

Первый слой волнушек появляется с конца июля (цветение вереска),



второй — с конца августа, полное плодоношение — в сентябре, а при возврате тепла в «бабье лето» — и в октябре. В сырое лето волнушки бывают на месяц раньше (в июне), в засушливое зарождаются только осенью (в сентябре).

Красавица волнушка не прельщает грибников; они берегут место в корзине для губчатых грибов и рыжиков. Волнушку берут поневоле, в пустую корзину, не найдя грибов получше.

Заготовители относят волнушку ко второй категории, приравняв ее к осиновикам, березовикам, маслятам и др., что, конечно, явно преувеличивает достоинства этого гриба: горчит белый млечный сок.

Соленые волнушки без предварительного вымачивания или отваривания раздражают слизистую оболочку желудка.

В видовом составе съедобных грибов смешанного леса волнушка занимает седьмое место (после сыроежек, лисичек, валуев, серушек, свинушек и осиновиков). Конечно, в чисто березовых лесах волнушка по урожайности значительно превосходит свинушки, осиновики, серушки и стоит наравне в валуями и лисичками. Вот эта розоцветка рыжикового облика — специалистка плодиться хороводными кругами в березах.

БЕЛАЯ ВОЛНУШКА

В тех же молодых березовых лесах, на опушках, группами и в одиночку растет двойник розовой волнушки, по-народному — белая волнушка.

Первое, что бросается в глаза — другой цвет сухой шляпки: желтовато-белый, заметны легкие оттенки кремового цвета. Шляпка без концентрических кругов и кремово-охристая в середине. Она вдвое меньше, чем у розовой волнушки.



Короче и ножка. Белая волнушка появляется в августе и растет до октября. Это съедобный гриб второй категории, годится для засола.

Не только у сборщиков, но и в литературе этим именем неверно названы разные виды грибов родственного семейства. Так, белый подгруздь и осиновый груздь неправильно считают белянками.

К белянкам отнесен и белый груздь. В деревнях белянкой называют белый подгруздок (сухарь, свинарь). Сестра груздя белянка также выделяет горький млечный сок, перед солкой отмачивается. До заморозков сюрпризом этот млечник попадается сборщикам в таких сырых местах, где других грибов уже нет.

БОЛОТНАЯ ВОЛНУШКА

Непривлекательный вид у болотной волнушки. Ее в литературе называют блеклым млечником.

Хрупкий грибок — нечего в руки взять. И сборщики равнодушно уходят прочь. Так и пропадают на корню нежные болотные волнушки, а они еще более многочисленны, чем серушки-дуплянки.



Блеклый млечник сходен с серушкой, но его сразу узнаешь по тонкомясистой однотонной светло-сероватой шляпке с сиреневым оттенком. На пластинках сок сначала белый, затем оливково-серый.

В сырых березняках, в смешанных (с березами) лесах обильно табунятся болотные волнушки. Отказ грибника от них нельзя оправдать: ведь это наравне с серушкой съедобный в засоле гриб третьей категории, это выше подмолочника и других.

ЧЕРНЫЙ ГРУЗДЬ

Капризные грибники по-разному относятся к черному груздю. Мрачна густо-черная шляпка этого «гриба-цыгана». Легко его отличают и берущий и мимо идущий. Черный груздь в народе называют чернушка.

Почти плоские, со впадиной посередине и завернутыми краями буро-оливковые, темно- и черно-оливковые, впоследствии совсем черные влажные шляпки (10—20 сантиметров в диаметре). Более или менее опущенная по краям шляпка в старости становится воронковидной, иногда клейкой; светлые (с желтым оттенком) края шляпки. Ясны на ней концентрические круги. Мякоть плотная, белая или серовато-белая. Обилен и на изломе чернеет едкий млечный сок. Тонкие, частые, белые или грязно-беловатые пластинки покрываются буроватыми пятнами. Буровато-зеленая, цилиндрическая, плотная, ровная, толстая ножка так коротка, что грибы кажутся приземистыми.

Молоденькие шляпки скрываются в листьях. Наступишь — упруго-крепкая шляпка давится под ногой. И не жалко, так их много, не собрать, только глаза грибника не сыты никогда!

Черные грузди в калужской деревне называли чернушками. Помню, росли они на краю оврага на гумне под березами у самого овина. Всегда в деревне их собирали и отваривали. Несколько грубовата мякоть ядреного гриба. В засоле это дает преимущество перед самыми лучшими груздями.

Чернушки — самый стойкий продукт в засоле, хранятся годами, не теряя крепости и вкуса. Черный груздь в засоле не размякнет до студенистой слизи, как другие мягкотелые грузди. Он формы не теряет, только цвет меняет: фиолетовой



или вишневой становится шляпка соленой чернушки. Перед засолом чернушки надо залить холодной водой с небольшим количеством уксуса или соли и придавить деревянным кружком с грузом или отварить. Заготовители относят черный груздь к третьей категории. Ценят выше подмолочника, перечного груздя, горькуши, черного подгруздка, зеленки и рядовки и др.

Первым пластом чернушки растут в течение первой и второй декады июля. Волна массового урожая черных груздей — с третьей декады июля до третьей декады сентября.

ЧЕРНЫЙ ПОДГРУЗДОК

Читателям — лесным путешественникам с корзиной — знакомо чувство разочарования, когда найденный гриб окажется червивым. Чувство это также появляется, когда найдешь черный подгруздок.

Сначала плосковыпуклая, посередине вдавленная, с загнутым краем шляпка позднее становится воронкообразной, голой, слегка клейкой, 7—15 сантиметров в диаметре. От надавливания чернеют узкие, частые, сначала беловатые, потом сероватые пластинки. От прикосновения тоже темнеет одноцветная или светлее шляпки, плотная, ровная, гладкая ножка высотой 3—6, толщиной 1,5—3 сантиметра.

Как у сыроежек — ломкая мякоть: сперва она белая, потом серая или буровато-серая, без млечного сока. На вкус шляпка неедкая, зато пластинки очень едкие, поэтому гриб годен только в засол.

С июля до ноября этот гриб четвертой категории мы находим в лиственных и хвойных лесах. В «грибную» погоду его бывает много, чаще на севере лесной полосы.

БЕЛЫЙ ПОДГРУЗДОК

Вместе с черным подгруздком в одних и тех же лиственных и хвойных лесах грибникам встречаются и его «братья» — белые подгруздки. В народе их еще называют сухие грузди, сухари, свинари, пагрибни. Это грибы второй категории.

Плосковыпуклая, сначала с изящно загнутым краем и вдавленностью посередине чисто-белая или беловатая шляпка впоследствии становится воронковидной, с распрямивши-





мися краями. Диаметр шляпки 7—20 сантиметров.

От настоящего груздя отличается немохнатыми краями (без кудрей) и сухостью поверхности шляпки. Вот почему его еще называют сухарь, сухой груздь (настоящий-то — сырой, мокрый). Нередко шляпка с бурыми пятнами, эта пятнистость делает гриб похожим на настоящий груздь. Меньшая плотность мякоти и голубовато-белые пластинки помогут вам отличить безобидного добряка от не совсем приятных соседей: резинистой скрипицы, перечного груздя.

С июля до ноября каждый грибник дивится изобилию этих белофарфоровых грибов. Так же белы и крупны они, как настоящие грузди, так же поднимают шляпками листохвойную подстилку.

Есть разновидность белого подгруздка, тоже почти без млечного сока.

Ровна сначала сплошная, затем полая, белая, тонковойлочная ножка (высота 2—5, толщина 1—3 сантиметра). Крепкая белая мякоть без млечного сока. Шляпка неедкая, едки только пластинки, но их можно удалить, и тогда ни отмочки, ни ошпарки не надо. Как это удобно! Сколько уже десятков лет приходилось мне без ошпарки и отмочки, сухим посолом готовить «сухари» — грибы второй категории. Кладите очищенные, вымытые грибы и специи прямо в стеклянную банку, и гриб даст сок.

ПЕРЕЧНЫЙ ГРУЗДЬ

Назовем два гриба, которые образуют микоризу только на дубах: один дубовый груздь, другой перечный груздь. Последний своим внешним видом близок к скрипице. Она и гриб-перец путают некоторых сборщиков. От грубомясной скрипицы перечный груздь при внимательном осмотре хорошо отличим: чаще и розоватее пластинки; гладкая, неопушенная шляпка; зеленовато-голубоватая на изломе мякоть и не так она груба; слабее едкий вкус.



В Подмосковье много дубовых рощ, где можно собирать перечные грузди с июля до ноября, осенью их видимо-невидимо.

Массовый урожай перечных груздей бывает во второй и третьей пятидневках августа, а также в шестой пятидневке августа и первой половине сентября. Перечный груздь заготовляют и собирают для засола и запеканки как съедобный гриб четвертой категории.

СКРИПИЦА

Дурной славой в лесу пользуется скрипица, называемая грибниками еще скрипуха, молочай, подскребыш, подсухарь (когда гриб ешь, он скрипит на зубах).

От сухого груздя скрипица отличается меньшей шляпкой, упругостью мякоти, плотностью пластинчатого слоя и остротой белого млечного сока.

Неприкосновенная, как мухомор, стоит скрипица на пути грибника



с июля до октября. Он даже не замечает ее присутствия. Подвернется только под сапог... «Туда ей и дорога»,— скажет грибник. Однако скрипица требует к себе более внимательного отношения.

Мне припоминается рассказ одного опытного грибника. Он сообщил рецепт облагораживания скрипиц — мочить четыре дня в сменной воде — и уверял, что скрипица смягчается и становится вкусной в засоле (со специями). ...«Обожаю крепость соленых скрипиц,— заявлял экспериментатор,— зря их не берут: тот же грибной вкус и запах, что и у груздей».

Зимой эта грибная снедь с перцем, корицей, луком, подсолнечным маслом — вкусный компонент к картофелю, сваренному без соли.

Гриб, как гриб, в лесу отвращение, а за столом угощение.

НА «КОСТЯХ» ДЕРЕВА

ОСЕННИЙ ОПЕНОК

Сентябрь. Сияют лучи низкого солнца. Невозмутимо тих голубой покой ясных дней.

Еще делают прощальные круги ласточки. Трогательно звучат осенние песни скворцов. Предотлетная спевка птиц, традиционный присест перед большой дорогой.

Ненастное небо с утра хмурится облаками, брызжет дождем. А в хрустальный полдень проясняется небо, опять сияет красное солнышко «бабьего лета».

Цветистыми флагами полыхают деревья. На глазах грибников зелень листвы перекрашивается в радужные цвета. Желтком обливаются березы. Красно-круглые листья осин вкрапливаются в вершины, словно спелые яблоки... Мозаична расцветка яркой листвы; глаз тешит живопись лесных опушек — червонное золото без блеска, огонь листопада — без дыма, радуга — без грозы. Сказочная жар-птица, кажется, влетела и золотые гнезда свивает в вершинах леса, роняя свои перья-листья на тропинки. Веселит зрение яркий изумруд озимых на полях. В парах — черный бархат зяблевой вспашки.

Эти цвета времени года — немая тревога желтых берез — хорошо изображены И. Левитаном на картине «Золотая осень».



В своем романе «Русский лес» писатель Леонид Леонов особо выделил эту умилительную пору «...той благодатной пустоты в конце осени с опушками, одетыми в прощальную красоту, как бы в намеренье разжалобить наступающую стужу...»

Действительно, только раз в году бывает такое сонное оцепенение дремучих вершин в цветном лоскуте недолговечной листвы. «Кроткая улыбка увяданья...» (Ф. Тютчев).

...Пышная листва под ногами грибников стелется цветными коврами, точно навстречу триумфальному шествию осени.

Шумит, звенит, поет под ногами сухой настил опавшей листвы, той, что нашептывала на ухо любителям природы нескончаемые сказки летнего леса, давала тень в жару.

По лесной тропинке грибника сопровождает невнятный шепот редеющих чащ. Таинственно шелестят срывающиеся листья. Кругом веет немой тревогой, чувствуется беспокойство в румяно-ярких красках листопада.

Поздняя осень и ветра свист...
Поздняя осень, иду по аллее,
Орденом осени желтый лист
Силою ветра к груди приклеен.

Э. Багрицкий

Бродят по лесу грибники, окленные орденами осени — березовыми листьями. Придешь домой с грибами и дивишься: сколько листвы в корзине! И как приятно корзина пахнет горечью листопада, землей и ароматом грибов.

Говорят, о вкусах не спорят, но взгляды на погоду бывают разные... Дачникам хоть бы круглый год лето, они любители солнца. Грибники не согласны: солнце им ни к чему, даже порой мешает разглядеть грибы, особенно белые. Сборщикам лучше серенький денек, и дождь — не помеха (шляпки блестят).

Летом сыроежки, осенью опенки на первом месте по количеству в лесу. Их становится все больше и больше потому, что трубчатые вырывают хищнически, с землей, уничтожается грибница, а у пластинчатых корней не едят, только их и собирают правильно: срезают шляпки с ножек, и грибное место остается урожайным. Белых, черных, красных все меньше, а опенков больше. Временами проходу нет от вездесущих опят.

Околопенник двояко размножается: и спорами (белый порошок) и широкозахватными корневидными жгутами (ризоморфами).

Перед глазами грибника сказочное видение, живописная картина лесной баталии...

Над бронзовыми папоротниками возвышается трухлявый пень. Уцелела только кора — торчит руина зубчатым остовом полуразрушенной башни. Чудится древний замок рыцарей средневековья. И окружают пень-крепость со всех сторон войска грибов в округлых светло-коричневых касках. Опенки! А вот и смельчаки-храбрецы отважно вскарабкиваются тесной гурьбой по коре пня, будто атакуют неприятельскую цитадель. Горсть воинственных опят уже наверху, на пне, как на стене бастиона. Пурпурными знаменами у руин пня красуются поздние цветки на верхушке фуксиновых колосьев иван-чая.

Вот натура на полотно и фарфор художнику!

Не только у пней, но даже на стволах березы, сосны, пихты, дуба разместились опята. Земли им мало, так полезли на деревья. Вот циркачи, грибы-акробаты! Бывалые грибники повидали много таких батальных картин паразитизма опенков — вредителей русского леса.

И недаром в науку вошло военное название осеннего опенка, по-латыни армиллария мелея, грибы-армейцы, штурмовики леса.

Опенки житья дереву не дадут. От пня грибница-ризоморфа змеей поползет к комлю дерева, проникнет в кору. Вопьется в корень и под корой поползет вверх. Она способна подниматься на высоту до 3 метров. Внедряется грибница через сердцевинные лучи древесины, скопляется в смоляных ходах и в паренхимных тканях.

От опенков молодое дерево болеет 3 года, старое — 10 лет.

Оставление порубочных остатков на лесосеках способствует размножению и распространению паразитов-опенков в лесу.

Много разведенных лесорубами опят имеется в малонаселенных районах Севера, Урала, Сибири, Дальнего Востока. Аккуратная рубка без оставления пней — вот что может стать надежной обороной леса от армии грибов. Это очень серьезное дело. Установлено, что опенок поражает около 200 видов высших растений и даже картофель. Опенок — могильщик леса. Дерево погибает, и на пустоши одни опенки царствуют на «костях» мертвого дерева.

Опенок на беду дерева оказывается самым быстрорастущим грибом. Грибникам это, конечно, на пользу. Есть у него и еще преимущество: его не трогают грибные мухи. Этим свойством отличаются и лисички.

Опенки питательны. Диетикам знаком так называемый «белковый хлеб». Он приготовлен из питательной муки размолотых опенковых ризоморфов.

Осенний опенок в народе часто называют опенькой, осенником, осенним грибом, опятой. Это гриб третьей категории, хотя некоторые сборщики предпочитают опенок грибам второй категории.

Осенний опенок растет очень быстро. Уже на второй день высота ножки 5 сантиметров, а диаметр шляпки только 2 сантиметра. Через пятидневку ножка поднимается выше — до 6, а шляпка едва достигает 3 сантиметров. На шестой день, при высоте ножки 7 сантиметров, диаметр шляпки только около 3,5 сантиметра. К седьмому дню шляпка развивается быстрее ножки. На десятый, последний день жизни опенка высота ножки, книзу несколько утолщенной, с пленчатым беловатым кольцом, достигает 9, а иногда и 15 сантиметров. Выше кольца ножка бороздчатая, беловатая, ниже волокнистая, коричневатая. К тому времени плоско-выпуклая, часто с бугорком посередине шляпка имеет диаметр 7, а иногда и 10 сантиметров.

Приятен запах и кисловато-сладкий вкус шляпки опенка, несколько грубее волокнистая мякоть ножки.

Первый слой опят появляется во второй декаде августа, второй — со второй пятидневки сентября до первой пятидневки октября.

Всем надо знать, что осенний опенок из всех пластинчатых, кроме рыжиков, самый вкусный гриб в жареном виде и супах, а после рыжиков и груздей самый вкусный в маринаде и соленье. Питательность опенков почти равна питательности кефира и простокваши, выше, чем у моркови, капусты, огурцов, лука и помидоров. Опенок содержит витамин В и другие. Химический состав свежих опенков в процентах: воды 91,4, белков 2,6, крахмала, сахара 3,8, жиров 0,4, соли 0,8, трудноперевариимой клетчатки 0,9. Главное же в том, что суточная норма витаминов заключена в 100 граммах опят.

Осенний опенок — прекрасный продукт питания, проверенный гриб.

ЛОЖНЫЕ ОПЕНКИ

Опята, скажет сборщик, кивнув на корзину. Гриб видный, искать не надо. Только дойти до леса и неси



обратно полную корзину. А взглянешь, ни одного опенка в корзине.

Осенний опенок один-одинешенек в своем роде. Но его смешивают с десятком других грибов.

Твердо запомните, что яркие двойники осеннего опенка не годятся для засолки и маринования. По незнанию под видом опенков сборщики берут совсем другие, по обличью схожие грибы. Таких около десятка видов. Среди них три вида несъедобных или ядовитых. Выходит, что опенок все же незнакомый гриб.

Манжетка-кольцо на ножке только у настоящего опенка. Ножка со шляпкой сначала связана белой пленкой. Заметьте, чешуйки на шляпке, беловатые пластинки: они «сеют» на нижесидящие шляпки белый порошок (споры), а ложные опенки — бурый или фиолетовый порошок — верный признак их ядовитости.

Ориентируйтесь в лесу по цвету шляпок: у настоящего опенка буроватая, серовато-желтая, светло-коричневая, грязно-коричневая, а у ложного опенка зелено-желтая, желто-зернистая, красноватая посередине. И шляпки без чешуек, ножки без колец. Пластинки молодые серно-желтые, зеленовато-серые, пластинки постарше черно-оливковые. И, главное, горчит желтая мякоть.

Вообще, ложного опенка изобличает яркая желтизна, ржаво-красные тона шляпок. Вся эта крикливая окраска бросается в глаза.

Первые ложноопенки появляются в июле, последние — в октябре.

Путают с настоящим опенком кирпично-красный ложноопенок. Его отличие: кирпично-красный центр шляпки, светло-желтые, оливково-бурые пластинки, светло-желтая мякоть неприятна на вкус и запах. Он живет на пнях лиственных пород с августа по сентябрь.

Несъедобен и третий двойник — огневка ольховая. В науке синоним — фламулла.

На исподней стороне шляпки молодые реснички-пластинки желтые (у старых грибов они буро-коричневые), ножки без воротника, шляпка без чешуек. Вместо белой, как у осеннего опенка, огневка сыплет желто-бурую или фиолетовую муку спорового порошка.

ЛЕТНИЙ ОПЕНОК

С ложноопенками смешивают съедобный двойник настоящего опенка, так называемый летний опенок. Он отличается желто-бурой, как будто пропитанной водой, шляпкой с тонкими просвечивающимися краями. Темнее коричневые книзу ножки. Гуще и темнее коричневые и ржаво-бурые пластинки. Хлопьевидно-волокнистое кольцо одного цвета со шляпкой. Сразу заметишь отличие и по росту: взрослый летний опенок крупнее осеннего. Большими группами размещается летний опенок около пней. Употребляют его в пищу только в свежем виде. Не годится впрок солить.

Раньше июньских колосовиков





летние опенки в майском лесу соседями сморчков зарождаются на все лето, растут и в октябре.

Трубчатые грибы перемежаются без влаги, а летние опенки на сырых тенистых местах хвойных и лиственных лесов (где обычно никакой гриб не попадается) — тут как тут околопенники, кучами. Сбор без поиска.

Когда всяких грибов полон лес, сборщик и взглядом-то не удостоит летнего опенка. Зато, когда лес пустой, этот гриб-стадник бывает утехой любителя с корзиной.

Неважный гриб! Не очень-то волнует он сборщиков, но зато наука уделила ему больше внимания, чем другим. Он может применяться в сыроварении как заменитель сычуга.

СЫРОЕЖКИ — «ФРАНТИХИ ЛЕСА»

Сыроежки — друзья грибников. Ни засухи, ни мокрой погоды не боятся, теплолюбивые и хладостойкие, нетребовательные поселенцы всевозможных типов хвойного, лиственного и смешанного лесов. Они самые ранние (с мая) и самые поздние (до второй декады октября) грибы.

...Час, другой идешь с корзиной, тихими шагами измеряешь лесные километры. И сколько перевидишь сыроежек. Меняются краски, оттенки, расцветки шляпок этих изящно-грациозных босоножек, словно смотришь танец балерин грибного царства на зеленой травушке-муравушке. Лесная сказка наяву — нарядные сыроежки на глазах грибника исполняют танец «Березка»: стоят, замерли в па и вот-вот разбегутся по лесной сцене при первых звуках оркестра.

Глаза теряются в великолепном разнообразии игрушечного фронта сыроежек.

В народе их называют «говорушки». Меткое название. Оно передает характерную природу гриба: сыроежки никогда не таятся, не прячутся от грибника, как таинственные белые боровики. Искать, ноги ломать не приходится. Они всегда на виду и выглядят так, будто ведут выразительный разговор радужными цветами окраски шляпок с каждым мимо идущим грибником.

Фарфоровая белизна пластинок и ножек их не вызывает сомнений, всех располагает к доверию. В за-

сол можно брать все 60 видов сыроежек, те из них, которые помельче, годятся в маринад. Только в засол надо брать темно-красные, зеленоватые, фиолетовые, пурпурно-красные сыроежки, отличающиеся жгучей едкостью. Самыми вкусными считаются зеленошляпочные.

На хороводы расфранченных щеголих-сыроежек сборщики засматриваются с весны до поздней осени и выбирают, какие лучше взять.

ГРИБЫ-КОПЫТА

ГРИБ АРСЕНЬЕВА

Грибники обыкновенно смотрят вниз, ищут грибы на земле... А сколько еще грибов растет на деревьях! Это деревянистые грибы-трутовики. Часто их называют трут, древесная губка. За ними ходят грибники с топором и мешками. Промысел круглый год.

Испокон веков русские крестьяне знали и пользовались огненной губкой для получения огня. В годы гражданской войны взамен спичек шел в дело этот гриб. Трут тлеет, не гаснет на ветру. В походе он лучше спичек. У охотника-таежника всегда с собой трут, а курильщики в тайге в головку трубки кладут кусочек трута — с одной искры от него задымит и табак.

Многие видят эти грибы на стволах деревьев в лесах, запущенных старых парках. Но мало кто знает, что трутовики съедобны. У них мягкая с приятным грибным запахом сочная ткань, среди них нет ядовитых видов, для еды их лучше подольше варить, чем жарить; затем из них приготовляют кровоостанавливающее средство и, как уже сказано, трут — для добывания огня.

С весны и до осени на живых и мертвых стволах, чаще на дубах и ивах, растут группы оранжевых копыт, иногда серно-желтого цвета. Лапчатые шляпки-веера — сбоку дерева (с зачатками ножки), они сливаются друг с другом (размер их 30×20 сантиметров). Это серно-желтый трутовик.

На стволах широколиственных деревьев, чаще на вязах, можно заметить одиночные желтоватые шляпки с крупными буроватыми чешуйками, у основания сбоку черная толстая ножка (шляпка в диаметре 20—30 сантиметров). Это





чешуйчатый трутовик. Копыто полукруглое или почковидное. Внизу шляпки слой угловатых, слегка низбегающих трубочек (длина 5—10, диаметр 1—2 миллиметра).

Съедобны еще древесные губки, овечий разветвленный, кудреватый трутовики.

В дубравах имеется съедобный трутовик Арсеньева (Иудино ухо).

Ни ножки, ни шляпки, ни копыта у этого гриба нет. Просто из земли торчит что-то похожее на сверток коры. Срез раструбом: книзу — уже, кверху — шире, будто воткнут в землю спиленный толстый сучок.

Чрезвычайно заинтересует каждого бывалого грибника необыкновенность формы этого плода. Что это — полип или коралл с морского дна? Не сразу верно определишь и тон его окраски. Фиолетовый, темно-мясной, желто-коричневый раструб, как широкогорлый кувшин. Исподний слой спороноса от краев неопределенной формы шляпки сбегает до земли сеточкой сперва фиолетовой, потом коричневатой. Невелики размеры этого ушастого гриба: ширина 3—15, высота до 8 сантиметров. Потом уже эти уши земли принимают форму воронки — торчка.

Но главное, этот удивительный гриб съедобен и обладает аппетитным, приятным запахом. Попробуйте на вкус в супе, в жарком, в соусе. Риска нет. Понравится грибная снедь. И будете специально ждать августа и искать это бесподобное растение.

В микологии этот гриб назвали Иудино ухо, он называется также гриб Арсеньева. Встречается чаще на дубах и еще на мху на соснах и елях.

Лес страдает от трутовиков. Они необыкновенно живучи и выносливы. Обычные грибы зависят от погоды. А эти легко переносят все невзгоды климата. Идут проливные дожди, печет солнце, а трутовикам все нипочем, они продолжают свою паразитическую жизнь на дереве.

В Японии, где издревле на валежнике широколиственных деревьев (вязов, ясеней) вешенки и булочки (бараны) разводятся грибоедами, еще встречается оригинальная разновидность их на гнили бука. И в темноте тоже, как вешенки и трутовики, но гораздо ярче излучает холодный свет и буковый гриб. Так же светится и трутовик «огненная губка». Зеленоватое свечение особенно заметно во влажную погоду.

ЛИСТВЕННИЧНЫЙ ГРИБ

От реки Онеги и восточнее растет на стволах сибирской лиственницы особый вид трутовиков — лиственничный гриб-губка.

По форме плодового тела это тоже гриб-копыто. Желтовато-белая, сидячая, покатая кверху шляпка достигает в диаметре 70 сантиметров и весит более 3 килограммов.

Этот гриб можно собирать с весны до середины лета. Копытные наросты сбивают со ствола палкой или срубают топором.

Лиственничный гриб широко используется в медицине. В нем имеется агарициновая кислота в смеси с некоторыми смолами. Одна из смол (красная) обладает сильным слабительным действием. Наиболее смолисты старые губки (до 80 процентов смол). Из гриба готовят кровоостанавливающие и слабительные препараты.

Лиственничное копыто используется для художественных поделок.

В семействе трутовиков имеется так называемая корневая губка, реже встречается окаймленный трутовик (край гриба киноварно-красный или оранжевый).

По неведению съестные достоинства древесных грибов-губок не оценены любителями и их попутно с наземными грибами не собира-

ют, а из них вкусны и питательны аппетитные грибные супы.

БЕРЕЗОВЫЙ ГРИБ «ЧАГА»

Многие знают паразитический нарост трутовика — березовый гриб (чагу). Величиной с кулак и более, темно-бурые, почти черные бугристые желваки (наросты) трескаются и крошатся. Твердая ткань внутри гриба коричневого цвета, без трубчатого слоя. В сущности, это бесплодная стадия трутовика на живых березах и, реже, осинах.



Одно время березовый гриб был в моде как лечебный препарат. Им пользовались в качестве средств против злокачественных опухолей. Пили отвар гриба. Этот отвар без запаха, но имеет слегка вяжущий вкус. Напиток называли березовым бальзамом.

ПЕСТРЫЙ ТРУТОВИК

В широколиственных лесах, особенно в дубравах и вековых липах, с весны до поздней осени имеется возможность сдирать с лиственных стволов съедобный пестрый, или чешуйчатый, трутовик. Мягкое белое тело молодого гриба отличается приятным аппетитным запахом. Этот гриб хорош для супов, похлебок, в качестве начинки пирогов.

Формой он отличен от копыт, и нет других, ему подобных. С виду это округлая лепешка на стволе. Плоский гриб размером 10—13 сантиметров в длину и до 20 в ширину. Сбоку от шляпки отходит сверху беловатая, снизу темнее, короткая изогнуто-округлая ножка. Брать этот гриб надо только когда он молод, пока мясиста его шляпка, потом она деревянисто-жестка. Беловатую или желтоватую шляпку обыкновенно концентрическими рядами покрывают сухие крупные чешуйки бурого цвета, отсюда и ботаническое название — трут-чешуйчатник.

До поздней осени пестрые трутовики растут лепешками на живых ивах, дубах, вековых липах, вязах, ясенях и др.

Пожилые читатели Закавказья, башкиры, наверно, припомнят или слышали от старожилов, как повсеместно там еще с 1918 г. в огромных количествах усердно собирали



и охотно ели чешуйчатники местные крестьяне. Постоянно хлебали вкусные супы, жарили, начиняли грибами пирожки. По-своему называли их «вешенки». Между прочим, закавказцы и уфимцы не грубо ошибались, действительно, пестрые трутовики — разновидность описанных выше вешенок, одной с ними породы. Побывавший там в 1918 г. известный петроградский грибовед А. С. Бондарцев пробовал суп и соус, одобрил съедобность этого трута. Молодой, он годен в пищу, но хорошо уваренный.

Главный аргумент промысла пищевых трутовиков — это достоверное свидетельство науки, что среди них абсолютно нет ядовитых, только надо выбирать мягкомясные молодые грибы и дольше их проваривать. Не только на юге, где типичны горные дубравы, но и в средней полосе центра найдутся дубняки и широколиственные леса — приюты трутовиков.

ИСПОЛИНЫ И КРОШКИ

ГРИБ-ЗОНТ

Встречаются две разновидности крупных грибов-великанов: пестрый зонт и белый зонт. Пестрый зонт иначе называют съедобной поплавушкой, пестрым индюком, пестрой скрипицей, а белый зонт — белым индюком, белой скрипицей.

Особенно крупен пестрый зонт: диаметр его шляпки до 40 сантиметров, высота тонкой ножки до 60 сантиметров. Молодой гриб похож на страусиное яйцо с ножкой. Чаще растет он в одиночку по редколесью, полянам, сечам-вырубкам и в садах. Белый зонт помельче. У него чисто-белые шляпка и ножка. Этот гриб встречается только на открытых местах.

В Заполярье на Новой Земле, острове Врангеля растет розовый зонт-гриб, там, на вечной мерзлоте, в тундрах гигантом, как раскрытый парашют, он возвышается над «лесом» жарликов: ив, березок, осинок, на ягодниках. В районе Ташкента — белый зонт.

Дачникам за «зонтами» никуда не надо ходить, они растут на участках. В деревне «зонты» встречаются за околицей, особенно на унавоженной почве.

Уже весной, вместе со сморчками, попадаются первые белые зонтики (с начала третьей декады апреля). Летом их не ищите. Вторым урожаем они появляются с начала сентября, а со второй декады сентября найдете их очень много. Массовое плодоношение белых зонтиков бывает до конца сентября, одиночки будут встречаться и в первой пятидневке октября. Гриб-зонт — самый высокий в грибной флоре. Фотограф-любитель не пройдет мимо, снимет этот декоративный зонт-растение. Дети возьмут и принесут его домой как игрушку. Попробуйте понюхать сырую мякоть, она приятно благоухает грибами.

Мало кто из читателей едал гриб-зонт. Поэтому, чтобы не было разо-





чарования от неумелого приготовления гриба, предупреждаю: брать грибы надо с белыми пластинками и мякотью (без ножек). Затем их моют, снимают верхнюю кожицу, обваривают кипятком, нарезают ломтиками. Колечками нарезают лук и поджаривают его в масле. Посоленные ломтики грибов жарят вместе с луком. Грибы сразу дадут сок. Когда он выкипит, грибы готовы.

Сборщики увлекаются больше всего белыми боровиками, но мне приходилось слышать большие похвалы вкусу зонтов. И в поваренных книгах особо выделяют специальное блюдо: «жареные грибы-зонтики». Другим грибам, кроме белых, черных, красных, кулинары не уделили такого внимания, а здесь дали отдельный рецепт. В поджарке «зонт» вкусен так же, как шампиньон. Французские грибоеды любят это блюдо, они жарят «зонт» на сковородке с маслом и зеленью.

ЛИЛИПУТЫ ГРИБНОГО МИРА

Сельским и городским сборщикам, наверно, приходилось по пути в лес перевидеть на полях и лугах, особенно в степях, несчетное множество растущих кругами мизерно мелких грибочков. Шляпка с полушку, ножка — тонкая нитка. Гриб-лилипут.

Эти карликовые грибочки — луговые опенки, микологический род семейства маразмиус. Из многих самые известные, выше ценимые — чесночный луговик, гвоздичный луговик.

Будете знать. Собрав, не ошибетесь. Гости за столом будут удивлены букетом аппетитного грибного запаха — набора из разновидов: чеснока, гвоздики, вишневой косточки и даже миндаля. У других и лучших грибов такой бакалейной



композиции приятных запахов не бывает.

В ненастные припуски дожделей луговые опенки водят хороводы по полям, лугам, лесам, пустошам, вырубкам и выгонам. Кольца малюток-луговиков гораздо обширнее, чем у осенних опят, многочисленнее кругов мухоморов, валуев, груздей, рыжиков и даже сыроежек.

Миновав сельскую околицу, вы будете идти с корзиной через поле, луг километр, два и три до леса и все мимо круговин луговиков, не обращая никакого внимания на грибы-пигмеи. Не мудрено: к этим грибам равнодушны не только сборщики. Во всей грибной литературе о них не обронено и двух фраз. Забытые всеми авторами, но самые распространенные в природе грибы. За рубежом их собирают. Немцы, французы, жители Балкан, поляки, чехи с давних пор используют луговые опятки, которые ценят за отличный вкус и аромат.

Расскажем же подробнее о достопримечательных незнакомцах, опишем внешний вид и особенности представителей этой породы грибного царства.

ЧЕСНОЧНЫЙ ЛУГОВИК

...Прогремели грозы, прошумели дожди. Земля набухла влагой. Нежно-шелковистая отава зеленеет на лугу. А на краю, глядишь, выше травки какие-то малюсенькие поганки-тонконоги, пахнущие чесноком. Грибочков-крошек так много, как звезд на небе. Накануне дождя весь воздух в поле, на лугу пахнет чесноком... Пройдешь шагов полсотни и увидишь целые скопища грибков, они-то и издают явственный сильный запах чеснока... Не только на лугу, но и в лесу в полевых оврагах и канавах то и дело попадаются (всегда кучками) эти знакомые с детства грибы. Никто их не берет. Ножки с булавку, шляпки с 15-копеечную монету. Язык не поворачивается назвать такое хилое создание грибом.

Ну что это за «товар» на нитяных ножках? Есть там нечего... Действительно, в бумажно-тонком грибе почти ничего нет, но зато из него получается замечательная приправа. А что такое грибная приправа, например, к баранине, к рыбе, вы сами знаете.

В горах Алтая, в высокогорьях Кавказа, Памира, всюду растут эти чесночные грибочки на сухой лесной или луговой почве с июня до конца октября.

Хорошо запомните внешность этого грибка. Как крепкий гвоздик торчит из земли 3—5-сантиметровый стволик с желто-коричневой шляпкой, тонкой, как бумага. Изнанка шляпки белая, пластинки-реснички не очень часты, тонки и остры.

Слабенький, с виду тощий гриб-эфемер получил у микологов название луговой опенок чесночный (маразмиус федес).

Малюсенький гриб благороден, он дает превосходную нежную и ароматную приправу к мясным и рыбным блюдам.



Веселое приключение — сбор этих малюток. В самых неожиданных местах открываешь их тихое обитание. Иногда, в валежнике, до них трудно добираться. Зато за один присест — сотни грибков. Легка, очень легка наполненная малютками корзина. Но в финале похода — замечательный грибной соус.

Мемуарная литература выдает за подлинный исторический факт анекдотический случай с поваром Наполеона.

Искусный повар императора, споря с дворцовым интендантом о кулинарном мастерстве, заявил, что с грибным соусом тот съест даже старую кожу, и предложил заключить пари.

Интендант посмеялся, посердился и вскоре совсем забыл о споре.

Во время одного из званых обедов довольный восторженной похвалой гостей отведанному ими великолепному на вкус грибному блюду Наполеон приказал обедавшему вместе с гостями интенданту представить им искусного кулинара.

Повар явился в сопровождении помощников по кухне.

— Что это за необыкновенное вкусное блюдо, которое так понрави-

лось гостям? — спросил император.

Выставив вперед своих помощников и ссылаясь на их свидетельства, чародей дворцовой кухни открыл Наполеону тайну пари с интендантом.

— Ваше величество,— сказал он в заключение,— вместе с грибами гости съели вашу старую фехтовальную перчатку...

БУКОВЫЙ ГРИБОК-ЧЕСНОК

На юге в буковых лесах также распространены опенки, и не такие уж хилые. Выглядят они массивнее собратьев из северных лесов. Можно подумать, что они совсем другого вида.

Микологи и лесоводы догадываются сразу, в чем дело. Бук — самый большой друг грибов. Хорошо известно, что гриб без дерева и лес без грибов не живут, а бук особенно, он хуже всех растет без грибов. Вот почему такое раздолье луговым опенкам в буковых лесах, они здесь дороднее, упитаннее.

Всем известный черный гриб березовик в буковом лесу тоже приобрел иной облик, и распространенная там его разновидность получила название «буковик», «грабовик».



Общеизвестное бактериальное сияние в гнили дупла дряблых опенков, сморчков, трутовиков, вешенок также видоизменилось, гиперболизировалось в буковом лесу. Лесной фонарь букового гриба светит настолько ярко, что можно ночью читать газету.

Выходит, что в буковом лесу все волшебно меняется: грибы рослее, полнее, мясистее, толще, а ночное свечение гнилушек и старых грибов на деревьях ярче.

ГВОЗДИЧНЫЙ ГРИБ

Познакомимся еще и с другим видом микрогрибов. Этот ростом вдвое выше чесночного грибка, stволик в спичку толщиной, а высотой до 10 сантиметров, внизу гладкий, выше несколько волокнистый. Вдвое шире и окружность вялой светло-коричневой шляпки (диаметр от 2 до 4 сантиметров). Нижняя ее часть немного светлее верхней. Это более ранний вид, появляется в конце весны и не сходит до поздней осени.

В северной тайге, в лесной зоне средней полосы, в степях май не считается грибным месяцем. Но напрасно сборщики удерживают себя дома. Грибная обстановка в мае благоприятна: на одних и тех же просторных местах дружно нарастают майской волной луговые опята, вешенки, белые навозники, дождевики, белый зонт. Обязательный персонаж майской природы — ранние луговые опята, их разновидность — гвоздичный гриб.

Сподручно собирать эти грибочки, не заходя в лес, сразу за околицей, по краям луга, по полевым канавам, оврагам. Кругом грибное поле! Хилое тельце миниатюрного грибка дает мало полезной массы, но в качестве приправы, душисто

отдающей гвоздикой, удовлетворяет любителей грибных соусов.

Всеми забыты они у нас, а за рубежом эти грибочки собирают давным-давно. Особенно любят соусы из маразмиков немцы и французы.

ШАМПИНЬОНЫ — КОНКУРЕНТЫ БЕЛЫХ

КОРОВИЙ ГРИБ

...По золотым нивам приплыли корабли-комбайны. Встали пирамиды соломенных ометов. Отгудели органы пчел, померкли «жар-цветы» медистых лип. Лето перевалило на последнюю половину. Все это грибнику достоверные приметы: шампиньоном настала самая урожайная пора.

Главная цель грибного похода — лес. Однако с момента выхода за околицу надо пошире открыть глаза... Полевые дорожки, канавы с травой — вот где уже найдется первая добыча. Осмотритесь, здесь окажется ценный гриб, по качеству не уступающий белому. Это шампиньон, иначе его метко называют коровий гриб. А на юге, в Белоруссии и на Украине его зовут печерица, печорка. Называют его и навозник за то, что на лугах и пастбищах шампиньоны растут чаще на удобренной коровьим и конским навозом земле.

ОБЫКНОВЕННЫЙ ШАМПИНЬОН

Самый лучший по питательности и вкусу — обыкновенный шампиньон, или настоящий полевой, по-народному печерица.

...Белые шарики — головки молодых шампиньонов — как бы с любопытством выглядывают из травы. Стволы-стержни их позднее вырастают до 10 сантиметров, толщиной до 2,5 сантиметра. Шляпки, разрывая тонкую кожицу (сначала она соединяла шляпку с ножкой), раскрываются в виде зонтика диаметром до 15 сантиметров. Нижняя сторона шляпки удивительно красивого телесно-розового цвета. Будто расцвела роза.

Быстро меняется гриб: розовая окраска пластин шляпки в один день коричневеет, затем становится фиолетово-бурой и, наконец, чернеет. Значит, созрели семена-споры. Это сигнал: постарело мясо гриба. Лишь очень невзыскательных потребителей может удовлетворить такой гриб-переросток.

По вкусу и внешнему виду это дитя полей похоже на культурный шампиньон, который выращивают на специальном грунте. Но полевой шампиньон сам выбирает грунты под открытым небом. Можно сказать, что этот гриб кочует по следам стада. Поодиночке и гнездами он попадается с мая и осенью, а урожайный вал его — во второй половине лета и в начале осени.

Настоящие полевые шампиньоны растут на лугах, выгонах, в садах, огородах, по краям дорожек, часто возле домов, скотных дворов, вооб-



ще на влажной удобренной почве. Часто и в городских двориках, и на цветочных клумбах, на газоне находят шампиньоны.

Заготовители относят этот гриб только к третьей категории, что не совсем правильно (по содержанию белков он почти как белый гриб).

Гриб часто используют в вареном и жареном виде. Молоденькие шампиньоны можно и сушить, а главное, мариновать. Наиболее вкусны консервированные шампиньоны.

Полевые, настоящие шампиньоны специально разводят, как и культурные шампиньоны.

ЛУГОВОЙ ШАМПИНЬОН

Луга — это природные шампиньонницы под открытым небом. Без затрат труда и средств растет здесь урожай коровьих грибов. Луговой шампиньон такой же, как и обыкновенный, но немного повыше. Луговик верен своему названию: он не кочует, где попало, а растет только на заливных и суходольных лугах.

По питательным и вкусовым достоинствам коровий гриб лугов почти равен боровику.

ЛЕСНОЙ ШАМПИНЬОН

Более строен третий вид — лесной шампиньон. У молодого шампиньона шляпка не плоская, а в виде колпачка. В лесу гриб перекрасился в желтоватый цвет. Это уже не неразборчивый коровий гриб, а постоянный жилец хвойного леса.

В глуши таежных лесов севера, вдали от лугов и полей его не найдешь, а в лесной зоне он растет в хвойниках, по соседству с полями, лугами.

Путешественнику с корзиной не нужно отказываться от сбора лесных шампиньонов. Набрать шампиньоны можно гораздо скорее и больше, чем белые грибы, а качество блюд одинаково — питательно, калорийно и вкус отличный.

Домохозяйкам грибников подскажу: лучше всего для долгого хранения закладывать в плотно закрытые банки грибной порошок. Свежие шампиньоны нарезать ломтиками, нанизать их на нитку, в жару высушить на солнце, в дождь — над плитой, в духовке, в русской печке. Сушеные грибы истолочь в ступке или пропустить сквозь





кофейную мельницу. Долгостойкий грибной порошок готов, хранить его нужно в закрытой банке в сухом месте.

ЛОЖНЫЙ ШАМПИНЬОН

Любителя собирать шампиньоны подстерегают два врага: один в поле, другой в лесу. Белой шляпкой на лугу маскируется под съедобный королевский гриб ложный шампиньон. Сборщики нередко отравлялись, наказанные за невнимательность. Запомните отлично: на изломе мякоть ложного шампиньона желтеет и пахнет карболкой.

Ложный шампиньон сравнительно редок. Более опасен лесной двойник, коварный сосед — бледная поганка. Это бугорчато-ноздреватый гриб. Он появляется «в гриме» благородного друга — лесного шампиньона. Недаром бледную поганку называют также ложным шампиньоном, или белым мухомором.

Неопытному сборщику легко спутать их в молодом возрасте: оба с пленчатыми кольцами на ножках, шаровидные в первой стадии роста шляпки. Но и отличие тоже есть: первое — мешковидная булава (лопастное влагалище) у основания ножки бледной поганки и второе — белые пластинки, а у шампиньона они розовые (булавы у шампиньонов нет). Если рассеянный сборщик потеряет бдительность, он может потерять и жизнь.

Две разновидности поганки — зеленоватая и белая — одинаково ядовиты.

Ноздреватая бугорчатая бледная поганка страшна только смолоду, пока она похожа на шампиньон. Позднее поганка сама себя разоблачает в глазах сборщика. У нее шляпка становится гладкой, пухло-мясистой; вяло обвисает бахрома к стержню, а на шляпке странно выделяются бородавчатые выпуклости.



Эти приметы окончательно могут убедить грибника, с кем он имеет дело.

КУЛЬТУРНЫЙ ШАМПИНЬОН

Птицы воспевают утро. Цветы улыбаются солнцу. Все растения получают тепло. А есть такой отщепенец, что не нуждается в лучах солнца, ему ни к чему свет. Это культурный шампиньон. Лес ему заменяет теплица — шампиньонница. Вместо света грибу нужен свежий воздух, температура 12—13° тепла. Предел влажности воздуха для нормального роста 85—90%. По традиции древних греков шампиньон искусственно разводят круглый год в теплицах, подвалах, камнеломнях, на тлеющем конском навозе. Колхозники и зимой могут собирать шампиньоны у себя в погребах, горожане — из ящиков темных комнат. Москвичи по 10—15 килограммов собирают на садовых двориках, асфальт трескается от роста шампиньонов, на диво ученым. Все шире развивается грибоводство в подземных шампиньонницах совхозов, колхозов. На прилавках городских ма-



газинов все чаще продаются шампиньоны.

Колхозам выгодно занимать шампиньонами часть небольших зимних теплиц, заводить грибные огороды.

Агротехника шампиньонов хорошо описана в специальной литературе. Вполне возможно разводить шампиньоны вместе с овощами на грядках.

Урожай грибов с одного квадратного метра шампиньонниц в закрытом грунте 12—16 килограммов. Лучший срок закладки шампиньонных грунтов — август.

Шампиньон в медицине используется как активный антибиотик против микробов и бактерий.

МНИМЫЕ ПОГАНКИ

Избалованные урожаем боровиков, березовиков, сборщики обходят многие съедобные грибы-оригиналы. Лесных и полевых грибов много. Самый знакомый гриб — дождевик — считают поганкой, а он по питательности превосходит боровик.

Вкусен и съедобен дождевик смолоду, пока он белый. А потемнеет, тогда начинается уже «детская» игра: наступишь и взовьется темно-коричневый дымок зеленоватой пыли, как нюхательный табак. Поэтому дождевики и называют: пузатые пыльники, порховки, пылящие, дымовые, брюхатые грибы. По-народному — чертовы табакерки.

Ветер заносит споры гриба в лес. Хорошо они прорастают на хвойной подстилке, хуже на дерне. Больше всего пылящих грибов не в лесу, а на лугах, в полях.

Иной раз попадается чудо природы: как белый арбуз вырастает великан-дождевик. Его называют головач. Один дождевик на всю корзину.

Грибное счастье! Всегда о нем мечтают сборщики в лесу, а вот на лугу и в поле мечта ваша осуществляется — сколько душе угодно наберете дождевиков.

Дождевики по содержанию азотистых веществ превосходят все лесные грибы. Даже прославленные белые по количеству белков (5,39 процента) уступают дождевикам (7,23 процента).

Приятно пахнет их мягкое «мясо». Хороши они сушеные, жареные, тушеные и в бульоне. Только боровики и дождевики в сушеном и сыром виде дают светлый бульон. Какое удобство хозяйке — сушеные дождевики: они засыхают, не теряя формы, остаются такими же чистобелыми. Сушеные дождевики следует беречь в закрытой банке. Так шарами они и остаются, точно белый зефир. И вот зимой из банки берешь белый шар, в миг растираешь в порошок и сыплешь его в кипяток. Бульон пахнет грибами, а их не видно в тарелке.

Сушеные боровики приходится мочить или молоть на кофейной мельнице, а дождевики без труда растираются руками. Полгода, шесть месяцев (май — ноябрь) можно собирать вездесущие дожде-

вики и главное — повсюду: в лесу, в поле, в парках и садах.

ГРИБ-ПЛАСТЫРЬ

На сенокосе или на уборке хлебов, далеко от деревни, случается поранить руку или ногу... Приходится идти в амбулаторию... И вот на полевой дороге вы видите белые катышки дождевиков.

Человек идет мимо того, что ему нужно. Аптека тут, рядом с ним. Сверни на шаг-два, возьми молодой ватный шарик гриба, разломи и мякотью приложи к ранке. Кровь перестанет течь, боль утихнет. Вот гриб — скорая помощь, готовые пластыри-грибы, стерильные белые шары, приготовленные природой повсюду. Об этих свойствах дождевиков полезно знать всем.

Многие грибы как лекарственные растения описаны в медицинской литературе. Дождевики ждут исследований химиков и фармакологов.

ГРИБ-ФЛЯЖКА

Облака заволакивают небо. Зарядили на сутки, на двое проливные дожди... На рассвете играет пастуший рожок. Колхозники провожают стадо. На выгоне будто с неба свалились белые шарики.

Знакомая картина! В сырую погоду сразу появляются эти грибы-оригиналы. Недаром они называются дождевиками. Быстрее всех грибов растут, как осиновики в лесу, навозники в деревне.

На лугах, полях, выгонах, в садах, парках и лесах растет дождевик-шиповик — брюхатый гриб.

В литературе его называют рожок, или фляжка, так как его округлое плодовое тело книзу сужается. Внешняя оболочка усеяна мелкозвездчатыми бородавками или толстыми ломкими шипиками. Сначала белый, затем серо-желтый и, наконец, табачно-бурый рожок имеет в диаметре 2—7 сантиметров.



Под старость буреет фляжка, надавишь сапогом — и выпорхнет из нее зеленовато-желтое облачко споровой пыли, как нюхательный табак.

С мая по ноябрь можно собирать дождевики — грибы четвертой категории.

Ароматичен запах белого мяса молодого шиповика, его варят, жарят так же, как шампиньон.

Многие западные грибники эти маленькие дождевики рода бовиста приравнивают к шампиньонам. А итальянцы считают дождевики одними из самых лучших грибов.

ЗАЯЧЬЯ КАРТОШКА

Раннее утро. Тихо и ясно. Деревенские петухи сыграли «зорю». Колхозные ребята вышли с корзинами и направились в лес. Ни зноя, ни ветра. На обочине дороги белеют дождевики, как воздушные шары на приколе.

Самая урожайная среди дождевиков — заячья картошка.

Иногда этот гриб называют пыльник-ненавистник. Из земли пока-

зывается сначала маленький воздушный баллон, сперва нежно-белый, потом желтый, под конец коричневый. По форме похож на грушу и на яйцо, поставленное на носок. Сверху покрыт клочковатым войлоком и сетчатой чешуей в виде бороздок и желобков. Часто встречается с середины июня до октября. Массовый урожай — с пятой пятидневки июля до третьей пятидневки сентября, подставляй только корзины.

Величиной с кулак взрослого человека, этот гриб в дожделей ненастья иногда разрастается на перегное до размеров тыквы. Молодой этот гриб, прозванный «заячья картошка», вкусен в супах, жареный и в маринаде.

По стандарту заготовок явно ошибочно этот конкурент боровиков по содержанию белков отнесен к четвертой категории.

ШАРОВИК-ЧЕРНЫШ

В теплых хоромах хвойного леса дождевики растут поздно, до морозов. Бывало, их собирали, когда срублена капуста, опала листва. На охоте с гончими за зайцами мы с писателем А. С. Новиковым-Прибоем находили в лесу у старинного города Переславля-Залесского дождевики в ноябре, после первой пороши. А в октябре они обычны вместе с боровиками.



Отличительная черта — шаровидность или округлость чуть сплюснутая. Похож на чисто-белое яйцо. Вместо ножки — маленький бугорок снизу. Размер гриба до 5 сантиметров в поперечнике.

Самый поздний (с середины июля до ноября) наиболее вкусный вид — шаровидный дождевик. Гладкая кожа сначала белая, затем желтая, серая и несколько черноватая.

Снежно-белое мясо вскоре желтеет и превращается в красно-бурую пыль.

Шаровидный дождевик черный растет чаще в соснах, на травянистых полях боров, образует микоризу с сосной и елкой.

Эффектна белая компания круглых грибов на перепревшей хвое под навесами лапника. Эти грибы на игольчатом настиле вам покажутся как биллиардные шары из слоновой кости. Будто с одного удара кия кто-то разбил «пирамиду», и белые шары рассыпались в живописном беспорядке.

Если вы напали на них с пустой корзиной, то сразу же закрывается ее дно.

Наверно, этого вы, читатели, не знали и проходили мимо хороших грибов. Впредь не остерегайтесь, берите. Эти грибы, как и шампиньоны, годятся для супа, соуса. Кладите их в фарш, смешивайте рубленые с капустой, картофелем.

Заметьте, очень вкусны также и маринованные в уксусе дождевики. Заготовляйте впрок и сушкой: для этого нужно разрезать пополам, нанизать на нитку, сушить на солнцепеке и в русской печке, духовке, над плитой. Скоро сохнут. Итак, получается превосходный сушеный

дождевик, опрятно-чистый, белый, чуть желтоватый, а не черный, как осиновики или березовики.

ГОЛОВАЧ

Колхозные ребята любят поиграть в футбол белыми «мячами» — головачами величиной с голову взрослого человека.

Головач — самый крупный из дождевиков.

Как тут пройти мимо и не наподдать упругий шар ногой. А если бы в школах на уроках ботаники проводились беседы о грибной флоре, тогда бы ученики знали пищевое и лекарственное значение дождевиков и собирали бы эти грибы с большой охотой.

Один шведский натуралист нашел головач весом 7,6 килограмма. Мы нашли почти такой же гриб в крутом овражке, отделявшем поле от леса. Вообще головачи чаще растут на холмах, буграх. Упруга белая мякоть этого гриба. У молодого гриба вкус хорош: попробуйте угостить им заведомого противника дождевиков, а потом объявите, что это за еда. Дегустация заставит изменить ошибочное мнение о дождевике.

Попадется вам исполин, обязательно приглядитесь к нему. Гладкая кожа белого молодца позднее покрывается тонкопушистой чешуей и желтеет. А найдете гриб в виде большого коричневого ореха, не трогайте его. Оставьте на семена.

Эти быстроросты усеивают особенно часто пастбища, пустоши и непременно полосы сеяного леса в лесопитомниках.

Лесные грибы растут по дням, дождевики — по часам: за десять часов белый шар самого крупного вида — «головача» вырастает так, как тихорост белый боровик за 10 дней.



ГРУШЕВИДНЫЙ ДОЖДЕВИК

Нет необходимости перечислять все виды съедобных дождевиков. Все они похожи друг на друга, и по нашему описанию каждый сборщик узнает этот гриб. Назовем еще один очень распространенный вид. Это грушевидный дождевик.



Белый плод гриба обратногрушевидный (суженный книзу), до 5 сантиметров в диаметре, с тонкозернистой поверхностью. Тесной группой растет на древесине, гнилых пнях (с июня по октябрь). Где опенки, там всегда и грушевидный дождевик: среди мха, травы и прямо на земле, в лесах, парках, садах, иногда — на коре ствола.

Беловатые, бледно-желтоватые груши быстро темнеют. Коричневый шоколадный цвет гриба — признак того, что это уже семенной старый гриб. Он не для корзины, а для продолжения рода.

ОБЫКНОВЕННЫЙ ЛОЖНОДОЖДЕВИК

Собирать дождевики можно все подряд, они не ядовиты. Однако имеется схожий с дождевиками округло-овальный гриб с серо-желтой оболочкой вокруг плотного черно-фиолетового нутра.

Это ядовитый обыкновенный ложнодождевик, иначе — желтый кожистый дождевик. Он похож на коричневато-чешуйчатый овальный шар. На разрезе мякоть молодого гриба голубоватая, у старого черно-фиолетовая.



Найдете его, понюхайте мякоть: неприятен тяжелый запах сырого картофеля. Споровая масса в твердой оболочке совсем не пылит.

С виду это клубень, прямо на земле, без ножки. Не нежная и тонкая, как у настоящих дождевиков, а толстая оболочка, наподобие пробки или кожи, 2—3 миллиметра толщиной, почти гладкая или бородавчатая, сетчатая, или сверху с трещинами. Встречается на лугах, в парках и лесах, чаще у дорог и в огородах. В пищу совершенно непригоден, вреден. Типичная поганка.

ГРИБ-ВЕТРОУКАЗАТЕЛЬ

Есть еще, кроме пищевого и лекарственного, третье применение дождевика. Он как бы карманный флюгер для ориентировки в незнакомой местности.

В облачный день в лесу без компаса заблудившийся грибник или охотник может определить направление с помощью гриба.

В течение всего лета и до самых заморозков лежат на земле невзрачные грибные мешочки, которые без ошибки покажут неощутимое лицом направление тяги воздуха.

Сухие дождевики — «дымящие грибы», «пыльники» — использовались североамериканскими индейцами и племенами африканских копьеносцев на охоте. При подходе к зверю — бизонам, носорогам, львам — они даже в неподвижном тропическом воздухе умели определить малоприметную тягу воздуха по полету легкой пыли грибных спор сухого дождевика и выбрать подветренное направление подхода, чтобы зверь не учуял приближения охотника.

Лесным путешественникам известно, что можно ориентироваться по направлению ветра. Когда это

трудно определить, то мочат слюной палец и поднимают кверху (тоже испытанный способ индейцев); тяга воздуха сразу узнается по ощущению холода с наветренной стороны пальца. Заблудившийся грибник, зная направление в данной местности, даже в лесной неподвижности воздуха, встряхнув мешочек с пыльцой сухого дождевика, точно узнает направление внешне неощутимого ветра.

КОЛЬЧАТЫЙ КОЛПАК

Летом (с июня) и осенью (до октября) на лесных полянах и пастбищных выгонах, по вырубкам, опушкам и в огородах, поодиночке и группами растет хорошо заметный издали гриб — колпак кольчатый.

У молодого гриба шляпка округлая, далее плосковыпуклая, сначала белая, серебристо-матовая, с тонким мучнистым налетом в центре. Дородно-гладка мясистая шляпка колпака (до 12 сантиметров), по краям она морщинисто-полосатая. Сначала белые реснички-пластинки под старость окрашиваются в коричнево-желтый цвет



глины. Колпак поддерживается солидной плотной ножкой — белой, соломенно-желтоватой и даже иногда желто-оранжевой. Плотная цилиндрическая ножка к основанию немножко расширяется. Перепончатое кольцо — «жабо» — на ножке сперва белое, потом желтеет. До кольца верхняя часть ножки чешуйчатая, под кольцом — слегка волокнисто-полосатая.

По всем этим приметам колпак наглядно отличается от своего долговязого родного брата высокостоя — зонта. А по вкусу они одинаково приятны.

УДИВИТЕЛЬНОЕ — РЯДОМ

ПРОТИВОАЛКОГОЛЬНОЕ СВОЙСТВО ГРИБА-НАВОЗНИКА

В саду, на огороде каждый может собирать эти грибы. Для этого не нужно выходить за калитку. Но «охотников» до грибов-домоседов обычно находится очень немного.

Снежно-белый гриб вдруг вырастает на мусорных кучах у забора, а то просто на навозе. Растет быстро, как никакой другой гриб. Соперничать с ним в росте могут только одни дождевики.

Всем сельским жителям знаком этот гриб, но большинство считает так: раз на навозе, стало быть поганка. И ошибаются. В литературе этот гриб называется белый, или лохматый, навозник.

На перегное сначала появляется белое яйцо. Потом вырастает белый колокольчик, который превращается в шар, из него развертывается белый зонт шляпки (высота 4—13, ширина 3—6 сантиметров). Края шляпки разрываются, разлохмачиваются, размягчаются, отслаиваются чешуйки темнее шляпки. И вот мы видим очень круп-

ный лохматый гриб на длинной белой ножке.

Беловатая, почти плоская, с бугорком посередине, с волокнистыми чешуйками шляпка. На ножке (у основания она клубневидная) имеется волокнистое кольцо. Частые пластинки сначала белые, затем розовеющие, очень быстро чернеют и расплываются, как чернила. Поэтому микологи называют навозники еще чернильным, или дегтярным, грибом. Последнее, пожалуй, вернее. Когда поспевают его споры, а это происходит очень быстро, он действительно выглядит, как вымазанный дегтем. Эта внешняя неприглядность и послужила причиной досадного недоразумения: грибом пренебрегают, относятся к нему, как к поганке.

Колпаком шляпка плотно нахлобучена на ножку, как митра — головной убор епископа. Целое собрание таких белых митроносцев располагается на навозной куче колхозного двора, животноводческой фермы, на жирной почве огородов, садов, парков. Не упуская времени, надо собирать молодые белые навозники.

Сладка, без сока, чисто-белая, рыхлая, тонкомясистая и очень нежная мякоть этого съедобного гриба четвертой категории. К сожалению, только знатоки собирают и охотно едят этот гриб.

Нужна особая сноровка в сборе грибов-скороспелок. Лесные грибы можно собирать и в «полвека» их роста, то есть на пятый день, если стояла ясная погода. А белый навозник за это время перерастет (пластинки станут розовые). Его надо снимать раньше, с белыми пластинками, тогда он вам придется по вкусу.

Прежде чем приступить к приготовлению блюд из навозников, надо осмотреть их — не почернели ли, затем помыть в холодной воде и уложить в кастрюлю. Воды не нужно,



только посолить, прибавить перец, лавровый лист, можно — корицу, бадьян, лук. Нагретые грибы скоро дадут сок, кипятить в соку надо 45 минут. А дальше решайте, как их использовать: можно варить суп, жарить на сковороде, приготовить соус, добавить в фарш из сухих овощей или пропустить через мясорубку с вареным картофелем, капустой. Очень вкусны и хорошо сохраняются эти грибы и в маринаде.

Но эти пищевые преимущества гриба — сущий пустяк в сравнении с тем, можно сказать, сенсационным свойством, которое обнаружили в нем ученые Чехословакии. Оказывается, он является самым доступным, самым дешевым противоалкогольным средством.

Безвредный в обычных условиях, очень вкусный и заслуженно почитаемый за деликатес грибной кухни немцев, чехов, итальянцев, гриб этот вызывает своеобразное отравление у тех, кто выпил перед тем, как приняться за грибное блюдо.

Стоит, выпив, закусить жареными грибами-навозниками, как появляется тошнота и даже рвота, воз-

никает усиленное сердцебиение, резко краснеют кожные покровы. Эти неприятные симптомы отравления вскоре исчезают. Но вот в чем еще дело. Если любитель выпивки утром задумает опохмелиться — отравление повторится с прежней силой.

Выясняется, что действие вещества, содержащегося в грибе-навознике, основано на окислении вводимого в организм спирта. Возникающее отравление вызывает в организме сопротивление алкоголю. Поутру закусивший накануне жареными навозниками выпивоха сам отступится от чарки: «душа не принимает». Это свойство гриба чешские ученые и используют при лечении алкоголиков.

С алкоголизмом, приносящим столько несчастий в семье, в быту, на производстве, у нас ведется энергичная борьба. И вот природа приходит на помощь. Она дает средство, доступное каждому.

У лохматого чернильного гриба есть в природе двойник, уже более опрятный, не разлохмаченный, гладкий — навозник серый. Он появляется на три месяца позже навозника белого и отличается другим цветом шляпки. Она или просто серая, или имеет сероватые оттенки — мышиный, серебристо-серый, буроватый. Сначала тело гриба выглядит, как яйцо, затем, как колокольчик (5—11 сантиметров в диаметре). Белые пластинки быстро чернеют. Ножка клубневидно-вздутая, белая, цилиндрическая (высота 10—12 сантиметров).

Растет около изб, в огородах, возле стволов и пней лиственных пород (осина, ива, тополь).

Серый навозник не менее вкусен в молодом возрасте, чем белый навозник-лохмач.

ГРИБНОЕ ЦАРСТВО ВЕСЕННЕГО ЛЕСА

ГРИБЫ ПОДСНЕЖНИКИ

Апрель-водолей — самый необыкновенный месяц поразительных контрастов русской природы.

На необъятных просторах нашей Родины три времени года одновременно устанавливаются в одном месяце: на севере — суровая зима, на юге — лето, в центральной зоне — весна.

...Землю от снега, реку ото льда освобождает и мерзлую березу отогревает только апрельское солнце. Месяц-зимоборец! У фенологов второй, а в сущности это первый весенний месяц тепла, сочного леса, сморчков, весеннего сева... Месяц живой воды ледохода, прилета птиц — вальдшнепов, кукушек, журавлей, уток и гусей, первого вылета пчел на медоносы.

Старинное русское, очень поэтическое название апреля — березозарник.

Озаренный солнцем лес оживает. Благодатное и прекрасное время года. Замечательна эта, так называемая «соковая пора леса».

Сухие листья, запах пряный,
Атласный блеск березняка...
О, как за этою поляной
Просека стройно-глубока!

И. Бунин

Лесное молчание угрюмой зимы прошло. Еще недавно дремал под снегом лес. И вот уже звенят лесные голоса пернатого хора певчих птиц. Воздух пахнет душистым соком берез. Весенний лес полон событий. Первые грибы и цветы. Только новичку может показаться, что лес пуст, будто нет никакой жизни. Но это не так. Лес полон жизни. Пробивается трава, рассыпались белыми блестками подснеж-

ники, выглянули из-под земли сморчки.

Пробужденный лес встречает первых гостей — грибников — распростертыми объятиями очнувшихся ветвей в почках и сережках. Солнце нежно ласкает ветви лесных вершин. Коричневые почки набухли докрасна.

Манит каждого девственное очарование разбуженной лесной природы... Наступила самая ранняя пора и для «тихой охоты», можно начать сбор первых грибов-сморчков. После полугодового антракта грибами опять благоухают кухни...

Мы говорим о замечательном аромате сморчков, недаром они издавна — кумир западных кулинаров.

Сборщикам надо знать: этот благородный гриб пригоден в пищу только после ошпарки кипятком (отвар сливают — и вкусные грибы освобождены от вредной для организма примеси). Ошпаривание, к сожалению, приводит к частичной потере ароматических свойств душистого сморчка. Но с этим приходится мириться. Идеальным способом заготовки сморчков впрок является сушка без ошпарки и отварки, которая вполне обезвреживает гриб, не лишая его природного аромата.

Хороши жареные и вареные сморчки после ошпарки, но запомните, читатель, чтобы было меньше потери аромата, достаточно разрезанные на части грибы опустить в кипящую воду только на 5—7 минут или облить крутым кипятком и дать постоять под крышкой 10 минут. Не больше! Не увлекайтесь этой профилактической операцией, не варите долго — пропадет аромат.

Любители грибного аромата соблазнятся сократить срок ошпарки и могут быть тяжело наказаны за это. Рекомендуется жарить и варить свежие сморчки более продолжительное время, чем другие грибы.

Сморчки и строчки — нежные грибы, их надо сразу употреблять в пищу.

Непременно сходите, грибники, в очаровательный апрельский лес. Грибы-сморчки и цветы-подснежники, как никогда, видны на бестравной земле. Чуть колышутся белые и желтые лютики — ветреницы. Первая улыбка земли, которая сбросила белую паранджу.

Словно осколочки ясной лазури цветут голубые перелески-печеночницы, розово-синие медуницы, красно-лиловые хохлатки. Первые краски в безлистом лесу. Кроме грибов, наберешь букет нежных подснежников.

В северной тайге и лесной зоне средней полосы, центральных и западных областей, в смешанных, хвойных лесах есть теплые места, где раньше всего тает снег, где первыми из первых зарождаются сморчки и строчки на самой удобной для них лесной почве, без плотножесткой дернины. Не только ранним сморчкам, но и поздним трубчатым и пластинчатым грибам самый родимый этот лес.

Всем грибникам летом и осенью надо уметь узнавать этот самый грибной лес.

НАСТОЯЩИЙ СМОРЧОК

Реки вскрываются, выходят из берегов. Зима задерживается на последнем рубеже. Пожелтевший снег залежался на северных склонах оврагов, в хвойной тени леса, где уже распевают первые зяблики. Грачи гомонят у гнезд. Летом грибник слышит только соло птичьих реплик, а весной его увеселяют звонкоголосые хоры. Не так уж много среди грибников любителей весеннего сбора сморчков. Настораживает странный вид этих так называемых сумчатых грибов. Надо с ними поближе познакомиться, съедобные отличать от поганок.



В широколиственных и смешанных лесах, на опушках, мшистых канавах у лесных дорог, на вырубках и часто на лесопилках около штабелей досок растет так называемый настоящий сморчок.

Первые сморчки появляются в пятой и шестой пятидневках апреля, последние — в четвертой и пятой пятидневках мая. Массовый рост сморчков — с первой до пятой декады мая.

Шляпка яйцевидная, узкая, вытянута вверх (длина до 6, ширина 3—8 сантиметров). По цвету шляпки светло-бурые, светло-желто-коричневые, темно-бурые, темно-коричнево-красные. Ножка мелкозернистая, беловатая или серо-желтоватая (высота 10, толщина 3 сантиметра). Морщины гриба похожи на ячейки пчелиных сот — глубокие извилистые полосы с перегородками...

Сколько тут каморок! Приглядишься, эти ячеистые каморочки иной раз уже заняты жильцами: забрались улитки, черви.

«Стоит дурак,
На нем колпак;
Не шит, не бран, не вязан,
А весь поярчатый...»

Народная загадка
о грибе сморчке

Морщинистая шляпка вся в ямках, впадинах, сверху неправильно складчато-кучерявая и в микроскопических сумочках-спороносах.

Даже смолоду этот сумчатый гриб — поярчатый колпачок — уже весь в морщинах, по-стариковски.

По поводу морщинистой шляпки: в каморочках морщин, похожих на ячейки пчелиных сот, есть сор и пыль, бывают и жильцы — улитки, насекомые. Не ленитесь тщательно мыть сморчки. Не следует допускать, чтобы они залеживались, надо сразу безотлагательно готовить.

Для читателей, которые еще не имели удовольствия пробовать сморчки и потому не охотятся их собирать, приведу рецепт приготовления.

Свежие грибы (промытые в нескольких водах) предварительно выдержать в кипятке в закрытой кастрюле в течение 10—15 минут, затем, откинув на дуршлаг, промыть холодной водой. Нашинковав, посолив и поперчив, обжарить в масле, посыпать мукой и продолжать жарить. В готовые — добавить сметану, мелко нарезанную зелень (петрушку, укроп).

Что касается заготовки впрок, то даже белые не так хороши для приготовления сухого грибного порошка, как сморчки.

КОНИЧЕСКИЙ СМОРЧОК

В апреле, мае и иногда в начале июня можно собирать родных братьев настоящего сморчка, так называемые конические сморчки (маршелла коника) — грибы третьей категории.

По форме этот гриб напоминает конический пакетик из бумаги. У него более узкая остроносая шляпка (срослась с ножкой). По цвету она бурая, оливково-бурая, серо-желто-бурая, черно-бурая, бывает темно-коричневая и желто-красная (длина 3—10, ширина 2—5 сантиметров). Книзу шляпка шарообразная, но не имеет глубоко идущих, вьющихся ячеек, какие у настоящего сморчка. Поверхность конуса шляпки гораздо ровнее и не представляет собой удобного убежища улиткам и червям. Ножка цилиндрическая, белая, беловатая или желтоватая, с продольными бороздками (высота 2—6, толщина до 3 сантиметров).

Где скорей найдутся первые трофеи, сувениры бестравной земли? Куда направить свои шаги? Главное, не тяготеть к высокому и, особенно, частому лесу. Лучше идти опушками, просеками, рединами, полянками, вырубками-сечами, припольными кустарниками с пнями, мелколесьем, выбирать песчаные грунты хвойников и лиственников.

Типично грибные места сморчков и строчков издалека угадываются по особым приметам. Не в гуще леса и не в ольховниках, а по лесным тропинкам, старым гарям, у ветровальных елей, где выворотивыскири (вроде грота), где дыбом над землей поднялись корни. Тут на земле и будут эти грибы-пескolюбы. Они избегают плотной дернины. Не пропускайте корней поваленной ветхой березы, дупляных ив — старых ветел по канавам, на южном склоне крутых оврагов, на песчаных обрывах по берегам рек, озер.



Нет более вероятного сморчкового места, чем давние кострища пастухов, покосников, лесорубов. Сморчки растут на голой земле без дернины вокруг угольных ям, обугленных пней. И еще обычное место скопления кучных сморчков — в старинном саду или парке под долголетними яблонями. Именно гниль падалицы яблок заселяют эти грибы, и там, в садах и парках, возможно любительское грибоводство.

За рубежом конические сморчки охотно собирают, консервируют в банки, сушат. За вкус и аромат их там ценят наравне с боровиками. Очень широко распространены эти грибы.

В Заполярной тундре на Новой Земле, Шпицбергене и на острове Врангеля имеются свои арктические грибы: полярные сморчки, сыроежки, красные грибы — двойники осиновиков. А в Таджикистане растет степной белый гриб, гигантский сморчок и родственник ему — африканский трюфель.

СМОРЧКОВАЯ ШАПОЧКА

По линолеуму прошлогоднего листопада, примятого снегом, шагает искатель сморчков с корзиной. В грудь вливается легкий сочный воздух ароматной березовицы. Голову хмелит лесное благоухание почек, сережек, смол, хвои и опрыскан-



ной одеколоном сока березовой коры-бересты.

В первых проколах зеленых иголок, проклюнувших землю, лесная лужайка гладка, как подстриженный газон парка. Клонится желтыми колокольчиками первенец леса — первоцвет лекарственный, по-народному «баранчики». По сказочным преданиям славян этими золотыми ключиками цветов чаровница-весна отпирает заветный сундук и раскладывает цветы по зеленому ковру лесных полян.

«Баранчики» — примета: пора быть сморчкам.

А вот они и сами налицо!

Опытный глаз бывалого сборщика замечает сразу: сморчок, да не тот. Какой-то особенный, щеголеватый и выше ростом. Белейшая, как из слоновой кости, стройная ножка гораздо длиннее, и это грибу придает привлекательную стать. Не та и шляпка, не остроконечный конус, а будто опрокинутое кверху дном игрушечное ведерочко, окрашенное в нежно-кремовый цвет. Красота! Весь он на виду, не сморчок-замухрышка, а изящный франт.

Такова третья разновидность сморчка — так называемый ложный сморчок, или «сморчковая шапочка». Красивый, как бы вощеный колокольчик на чисто-белой или кремового цвета «ватной» внутри ножке. Вылитый наперсток на белом пальце.

На шляпке имеются морщинистые, неглубокие складки (желтоватые, коричневые, буроватые). Длина шляпки 2—6, ширина 2—5 сантиметров. Высота слабовойлочной ножки 5—15, толщина 1—3 сантиметра. Слаженный, статный, опрятный грибок. Ломкая восковидная мякоть вкусна в жареном и вареном виде (но предварительная ошпарка сморчков обязательна).

По питательности сморчки превосходят многие овощи и некоторые трубчатые грибы высших категорий.

Ложный сморчок («сморчковая шапочка») растет только в лиственных лесах и особенно часто в осинниках и под липами в апреле и мае.

Массовая волна сморчков наблюдается до конца мая, в позднюю весну и в июне. А на Урале в дождливое лето случается, что сморчки нарождаются повторно в июле и августе.

Со сморчками обычно собирают и другого вида грибы из того же семейства гельвелловых. До последнего времени в литературе царила путаница: строчками назывались сморчки, сморчками — строчки. Многие сборщики и до настоящего времени все весенние грибы называют сморчками.

Среди некоторых грибников распространено ошибочное мнение, что будто ядовиты только строчки, а не сморчки. Не следует поддерживать такое заблуждение, надо и строчки и сморчки обязательно ошпаривать.

ОБЫКНОВЕННЫЙ СТРОЧОК

Чаще сморчка в апреле, мае (изредка и в начале июня) в северных

лесах и в средней полосе России встречается обыкновенный строчок, народные названия: торчок, бабура, пестрица, телячьи потроха.

Строчок слабее ароматом, чем сморчок, но зато более крепкий, со своеобразным запахом грибной сырости.

Сморчок все-таки на вид привычный гриб (шляпка, ножка), а строчок и на гриб не похож. Карикатура на грибы. Верх гриба весь в складках, будто укутан чалмой. Бесформенной выглядит эта шишковатая, вся в извилинах шляпка. В отличие от сморчка она более широкая (длина 2—10, ширина 2—13 сантиметров).

На перегнойном настиле прошлогодней листвы в апреле и поверх еще нежной невысокой майской травы грибнику строчки кажутся странными.

По цвету строчки буро-красные, коричневые, буроватые, редко желтоватые и беловатые. Длина ножки 3—10, толщина 2—5 сантиметров. Диаметр же гриба бывает и 20 сантиметров.

Где их искать? Чаще всего в сосновых борах, на песчаной почве, а также и под старыми березами и елями. Много строчков на месте лесных пожарищ, вырубках, опушках, просеках, полянках, на месте стародавних костров.

Можно посадить «огород» из строчков и сморчков. Для этого надо пепел от бумаги смешать с лесным перегноем, устроить грядки, посеять на них споры.

Первые сборщики — это обычно охотники на вальдшнепов: засветло наберут грибов, в сумерки постреляют. Вальдшнеп может и не упасть от выстрела, а охота за грибами наверняка, без промаха! И никакой траты на заряды. Только руку протянуть...

Сморчки в апреле зовут сборщика на старт. А опенки, поздние маслята — это уже финиш охоты за грибами.

Интересно собирать первые грибы в апреле... «В эту древесную цветень и сочь...» (С. Есенин). Ни пышной травы, ни полного листа в просветленном лесу... Легкий, смолистый, сочный воздух, напоенный ароматом березового сока, смолисто-клейких почек. Первыми зелеными бантиками распускаются пахучие черемухи. В этом вся прелесть чарующей поэзии апрельского леса.

...Апрель теплеет.
Вся ночь туман, а по утру
Весенний воздух точно млеет
И мягкой дымкою синеет
В далеких просеках, в бору...

И. Бунин

Познай язык неодетого леса! Лохматыми сережками загустели безлистые осины. Это грибникам верная примета: пора с корзиной за сморчками и строчками.

ПОДАГРИЧЕСКИЙ СМОРЧОК

В тех же самых местах и в те же фенологические сроки рядом со съедобными сморчками растут и не-

съедобные сородичи семейства гельвелловых. Их-то и надо запомнить по отличительным признакам.

Грибная природа лесной флоры благодатна щедростью даров земли и тут же изощряется она в коварстве: как будто для экзамена сборщика нарочно ядовитые поганки сажает рядом со съедобными грибами. Попробуй отличи их, если они на первый взгляд удивительно похожи друг на друга.

В лиственном редколесье, а также в парках и садах среди зеленых насаждений грибник уловит очень неприятный запах. Так отвратительно воняет растительная падаль, имеющая сходство со съедобными сморчками. Это не настоящий, а так называемый подагрический, или вонючий, сморчок, двойник съедобных сморчков. В науке «веселка» — гриб-антибиотик.

Этот микологический оригинал единственный среди грибов щеголяет уникальной формой, напоминающей ракету, и тоже только один носит клиническое наименование — «гриб-подагрик». Настораживает коварное сходство внешности этого гриба со сморчками настоящим, коническим и сморчковой шапочкой.



У всех у них одинаковые шляпки, напоминающие ячейки пчелиных сот. Различить помогут ножки грибов: у подагрического сморчка они втрое длиннее, чем у настоящего и конического сморчков, это можно заметить сразу... Но сморчковую шапочку по ножке никак не отличить, у них они одинаковой высоты — 15 сантиметров. Стало быть, тут выручит только обоняние: уже на расстоянии подагрический сморчок улавливается по противному запаху; он пахнет падалью, и по этому признаку его никак не спутаешь с ароматичной сморчковой шапочкой. Вонь нестерпимая, хотя внешне изящен этот стройный тонконог.

Молодость вонючий сморчок проводит под землей, будто стыдясь показаться наружу. Позднее ему все-таки приходится вылезать из земли на свет... Вначале вы увидите его как высокое грязно-белое яйцо (5—6 сантиметров в диаметре). Оно лопается, и ножка быстро поднимает морщинистую шляпку (она на 5 сантиметров выше, чем у настоящего сморчка) и получается, будто выметывается из земли гриб-ракета.

Оболочка (рваная), как ступень ракеты, остается внизу у корняножки наподобие мухоморного чехла (вольвы). Шляпка похожа на большой палец. Верхняя кожа грязно-белого цвета. А зеленоватая слизь вонючего студня со спорами, созревая, стекает на землю. Из этой вонючки грибники в прошлом готовили мазь, считавшуюся домашним средством против подагры.

КУЛЬТУРА СМОРЧКОВ И СТРОЧКОВ

За последние десять лет в книгах микологов неизменно указывалось и на легкость и на верный успех разведения грибов и особенно культурных сморчков и строчков. Посиль-

ное дело даже для пионеров. Просто набрать все подряд молодые и старые грибы, мелко их накрошить и посеять на грядах. Сверху посев накрыть еловым лапником, и тут уже никакой огородный нахлебник-сорняк не прорастет и не заглушит грибницу.

А в следующую же весну взойдут тотчас после снега новоселы-грибы. Опыт показал, один квадратный метр гряды дает урожай 1,5 килограмма сморчков, строчков. Таким образом, любая земля-бесплодница превращается в грибной огород. Удобно и нехлопотно.

Специалисты-грибоводы провели успешные опыты сева культурных белых, черных, красных и других грибов. Но легче всего агротехника сморчков и строчков. Эти грибы можно развести в огороде, в молодых садово-парниковых посадках, по песчаным берегам в ивняке и даже под яблонями сада для нужд столовых.

Грибоводы уже дознались, выпытали секрет плодородия. Установлено точно, что сморчки и строчки сильнее развиваются на привезенной в город почве с лесных пожарищ и еще лучше на пепле, полученном после сжигания всякой бумаги.

Для этого пепел, полученный от сжигания бумаги, смешать с лесным перегноем листоподстилки и хвои, устроить грядки, засеять спорами, и будут всегда расти грибы сразу после снега.

Грибники могут помогать лесу, подсевая споры старых грибов, под елками и соснами, развешивая перезрелые шляпки рыжиков, маслят, белых, под березами — березовики, волнушки и др.

Это не утопия! В 1966 г. энтузиаст грибоводства, берендей русского леса Иван Емельянович Воронов задался целью грибоводства в лесхозах.

Инициатива Воронова имеет важное значение для увеличения количества продуктов питания.

ГРИБЫ-МОДЕЛИ

ТОЛСТАЯ КУРИЦА

В качестве судьи-эксперта мне с товарищами не раз приходилось присуждать премии конкурса на лучшего грибника таким сборщикам, которые находили своеобразные творения природы. Бывали грибы, как кораллы, оленьи панты, лосиные рога, петушиные гребешки, кусты, языки, кочаны. Главное, никаких привычных шляпок! И вот такое диво-дивное, понятно, ставит в тупик сборщика: что с ним делать? Брать ли? А может быть, это ядовитый гриб?

В Мещерском лесничестве (за Подольском) всеобщее восхищение вызвал гриб-куст. Цвет гриба не отличишь от собранного букета ягод калины и рябины: с виду он «красная борода», издает приятный запах сырого ореха. По вкусу гриб, как сморчок. В литературе его называют «грибное счастье».

Этих коралловых грибов в наших лесах около 50 видов и среди них нет ядовитых. Несъедобны из них лишь имеющие голубоватую и фиолетовую окраску. Смело кладите в корзину красные, желтые, белые грибы-кораллы. Это очень вкусный гриб, под названием «толстая курица», «козлиная борода».

Гриб выглядит, словно рыхлый кочан капусты. Трепещет в руках сборщика его зыбкое тело. Короткая массивная ножка. На ней, вместо шляпки, кисейное кружево множества сплюснуто-плоских, вилovато-курчавых листоветочек с загнуто-зубчатыми концами, «кисейное жабо».

Грибная охапка ветвистого куста в поперечнике достигает 35—50 сан-



тиметров, а вес индюшиный — до 4 килограммов.

Большое впечатление производит такой кудрявый гриб. Необыкновенно толстый, крепкий. Подрежьте и кладите в корзину...

«Толстую курицу» ищите во второй половине лета и осенью в хвойных лесах, особенно в сосновых борах. Скорей всего этот гриб окажется у основания сосновых стволов, где другие грибы бывают реже.

По неведению, многие сборщики у нас не замечают дарового клада родимых сосняков. И напрасно. За границей охотно кладут в суп свежую грибную «толстую курицу», как и другие виды клаварий. У этих грибов вкус сморчков и запах лесного ореха. Грибоварням сельпо и лесхозов следовало бы признать эти грибы и принимать их наравне с другими.

ЖЕЛТЫЙ РОГАТИК

На «толстую курицу» очень похож другой гриб — желтые кораллы, или, как его иначе называют, желтый рогатик. Желтый куст витиевато-ветвистый, высотой до 10—15 сантиметров. Толстый стволик пенька (ножка) расчленяется на отходящие ветвистые отростки. Многочисленные прямые, чуть изогнутые виловатые мясистые веточки плотномягкие, внутри пустые, ломкие, как стекло. Этот булавовидный кучерявец на древовидной ножке чуть потоньше, но повыше «толстой курицы». Гораздо ярче его яичножелтый цвет.

Прежде чем брать его, приглядитесь: съедобна только мякоть молодого гриба.

Все коралловые грибы в лесах центральной полосы России в массе встречаются с третьей пятидневки августа по третью пятидневку сентября.

Желтый рогатик ищите не во всех хвойных и лиственных лесах, а только в сырых местах, например в сыром бору сосняка-долгомошника рядом с кукушкиным льном, на зеленом мху, в брусничнике и черничнике. Найдется этот гриб также и в мокром бору багульникового сосняка, в кустиках гонобобеля-голубичника.

В борах растет прямо на земле, на мху, или на гнили древесины, всегда в тени. Но хорошо заметна огнистая яркость цветистого куста этой булавницы. Гриб этот не та-



ится от глаз сборщика. Надо брать. А иной сомневается, только косится и проходит мимо.

И остается обойденный сборщиком гриб, неведомый также и нашим домохозяйкам. А вот у чехов, немцев, поляков домохозяйки готовят из булавиц и других клаварий вкусные и ароматные блюда.

ГРИБ-БАРАН

В соснах изредка встречается совершенно такой же гриб, как «толстая курица». Из короткого и толстого корня появляется множество сплюснутых кудрявых мясистых листиков. С виду гриб похож на кочан капусты или на большую морскую губку.

Возьмешь в руки гриб-куст, и он, как живой, трепещет своими кудрями. И вот этим трепетом он вполне оправдывает свое ботаническое название курчавый дрягель. Иначе гриб называют «баран», «грибное счастье». «Кудри» этого гриба достигают в диаметре 35 сантиметров, а весят до 3 килограммов.

Во Франции не только домашние хозяйки, но и самые изысканные повара-кулинары считают особым шиком подать к столу ароматный соус из мелко нарезанных коралловых листиков.



От других съедобных видов гриб-баран отличается и кудрявой формой и манерой селиться у основания сосновых стволов. И в смешанных борах-кисличниках гриб-баран неразлучен с сосной. Курчавый дрягель растет одиночкой, не соседствуя с подобными себе. На «грибное счастье» можно напасть только в определенный срок: с пятой пятидневки июля до первой пятидневки октября. Среди семейства трутовиков известен съедобный вид, который также называется «баран»,— гриб мягкий, сочный, с приятным ароматом.

ПЕТУШИНЫЙ ГРЕБЕШОК, БУЛАВИЦА

Бродить с корзиной по лесу в листопад — большое удовольствие. Нога грибника тонет в пухлых кочках ковровых мхов. Взоры искателя равнодушно скользят по надоедливым поганкам, по желтым с краснотой ложным серным опенкам, скрипицам, валуям, красным мухоморам. Не очень-то волнуют грибника багровая и темно-синяя сыроежки. Внимание сборщика привлекают сентябрьские виды осенников: красно-бурый гладыш-молочай, лиловатая серушка, фиолетовая рядовка, зеленка, мокруха.

А вот напоказ в тени леса выставляется уже интересная картинка. «Золотой петушок» — грибной гребешок. Лесная сказка наяву. Полюбуйтесь! Лимонно-желтые, оранжево-красные, белые веточки грибных кораллов вверху надрезаны наподобие петушиного гребня. Похожи они и на панты оленя. Кучно разветвляются, как наросты нежного лишайника.

Грибок-невеличка высотой до 5—



7 сантиметров, но местами срослись несколько этих грибов, и у грибника впечатление, будто нашел в лесу клумбу ярких кораллов.

Посмотрит и отвернется грибник, пройдет мимо. Чудно! На гриб не похож.

Петушинные гребешки, конечно, трудно принять за гриб. Это так называемая булавица. Встречается несколько разновидностей булавиц. В хвойных и лиственных лесах группами, с палец чисто-белый отросток, иногда с легким сероватым или черноватым оттенком, с виду «копченый гриб», растет с конца июля до октября петушиный гребешок.

Крупнее гриба-гребешка с заостренными кончиками неровных, ломких веточек разветвленный кустик белоцветной булавицы. Иначе его называют «березовый сморчок», за форму именуют еще «коралловый рогатик». Растет он иногда большими колониями (в сентябре и октябре) в сырых, преимущественно низинных березовых рощах.

А если вы любознательны, не поленитесь из берез перейти в дубраву. Вы встретите там дубовую разновидность клаварий — кочанную булавицу. Она невысока, а окружностью до полуметра, кругом срастаются виловато-ветвистые кочаны, будто нарезаны мелкие листоветочки. Сущая грибная лапша на корне.

Булавицы съедобны, питательны, вкусны, ароматны. Искони излюбленное грибное лакомство поварской кулинарии грибоедов Западной Европы.

КРАСНАЯ БОРОДА

В лиственных и хвойных лесах встречается (с июля до октября) гриб — «красная борода». «Пышная фигура» — так называл этот гриб в начале XIX века один из основоположников микологии профессор Персон, первоисследователь загадочной природы грибов.

Красновато-желтые кораллы этого гриба издали приметны и как бы приглашают к себе грибника: «Возьмите меня в корзину». Поглядишь на гриб — хорошая вещичка, только ростом невеличка. Не ярка красновато-желтая толстая ножка (5 сантиметров), снизу беловатая. Она буйно ветвится, распадается



на множество густых, коротких, толстоватых веток бело-желтоватого цвета. Сильно разделены и легко отламываются ветки (до 8 сантиметров), либо красно-желтые, либо только желтые с ярко-красными кудряшками верхушек. Пышные букеты красно-желтых кораллов растут летом и осенью на травянистых лесных почвах и прямо на земле промеж листьев, мха, хвои. Этот гриб так же съедобен, как и его односемеец желтый рогатик. Плотная мякоть гриба красная борода может пригодиться на кухне и как добавка в качестве приправы к кушаньям, для гарниров, винегретов, начинки в пироги.

На взрослых кораллах отделяются крайние веточки — спороносители, в них содержится горькое вещество, не ядовитое, но неприятное на вкус. Брать такие грибы-перестарки не следует. Во время белогвардейской блокады 1918—1919 гг. петроградцы собирали в старых парках такие грибы для еды, единственные тогда ненормированные продукты питания. К сожалению, немногие москвичи теперь берут их в корзину, а они по нежности ароматического вкуса — лакомое блюдо западных грибников.

ПРЕКРАСНЫЙ ГОРН

Ближайшей родней гриба красная борода является огнецветный гриб — прекрасный горн (калоцера шелковистая). Его иначе называют козлиная борода, панты оленя. Он имеет микоризу с корневищами березы, ели и сосны. Встречается с августа до ноября.

Высота гриба до 8, ширина до 5 сантиметров. Разделенность коралловых веток делает гриб похожим на панты оленя. В смешанных лесах его найдешь и узнаешь по клейкому стволу, великолепной оранжевой и золотисто-желтой окраске



и еще по тому, что он в отличие от своих собратьев ютится в самых корневищах. Растет чаще под березами, елками и соснами.

Микологи недаром дали грибу хвалебный титул — прекрасный горн. Это действительно очень яркое и нежное существо грибного мира, жар-куст.

У этого гриба нежная мякоть и аппетитный аромат, он очень вкусен в жареном виде, используют его и как приправу к овощным блюдам.

РОГА СЕРНЫ

...Пасмурно, сыро, туманно, тихо. Рассвет от сумерек не отличить. В ушах шорох, шелест лесной капели. Заденешь ветку, брызги обдают, как душ. Мох, как набухшая губка. Намокла хвойная подстилка под соснами. Дождик шипит в хвое. Но грибникам он не помеха: хорошо примечается блеск мокрых шляпок. Кругом ни тени, ни игривых бликов солнечных зайчиков. Не пестрит, не рябит в глазах вянущая яркая листва.

В корзину падают мокрые листья. В золотых заплатках сапоги гриб-

ника, желтые листья прилипли к мокрой коже. Осиновую листву дождь заквасил, и весь воздух пропитан ароматом моченых яблок. Сверху и снизу мокнешь до нитки, а все-таки радуешься: грибами сильнее пахнет корзина. До чего же бодрит дыхание грибного леса в листопад.

Идешь, как по выставке грибов. Сколько тут больших и малых шляпок-многоцветок.

...Знакомых меньше, незнакомых больше, взглянет на них грибник и дальше зашагает... И вдруг остановился. Невольно загляделся... Неправдоподобный гриб! Под шляпкой торчат колючки, мелкие шипики-сосочки, а на шляпке крупные темные чешуйки. Ботаники относят его к семейству грибов-ежовиков, вид — колчак.

Посошком грибник тычет под шляпку, морщится. Разглядел, и чувство отвращения сглаживается. Возник интерес, гриб начинает нравиться. Еще бы! Смотрите, какая стройная ножка, она опрятно-белая, бело-серая (бывает и серовато-бурая), крепкая, до 6 сантиметров и выше.

Стройность ствола-пенька всегда придает изящный вид грибу. Ножка эффектно поднимает кверху невиданный у других грибов почти круглый купол. Крупна круглая шляпка набекрень (в диаметре от 5 до 20 сантиметров). Она плосковыпуклая (в середине слегка вдавленная) и вся испещрена крупными темными чешуйками (у старых грибов они почти совсем черные). Нижняя сторона шляпки покрыта необычными для других грибов сосочками (шипиками), сначала белыми, потом серовато-бурыми или серо-коричневыми. Толстомясистая круглая (сперва выпуклая куполом, позднее — вдавленная посередине) шляпка буроватого или шоколадного цвета с большими, расположенными подобно кровельной черепице толстыми чешуями, пестро-кукушкиной или ястребиной ряби, у старых грибов — почти черного цвета.

Это объясняет, почему в микологии представитель грибной флоры официально носит птичье название ястреб-гриб, другое ботаническое название — рога серны (федон имбрикатум) — гриб получил за неповторимые оттенки задубелых муаровых переливов, напоминающих цвет рогов грациозной дикой козы.

Колчак не только хвойный, но преимущественно сосновый гриб. Больше его в лишайниках (олений мох) под чистыми соснами сухого бора. Попадается он в одиночку и гнездами, срастаются колчаки между собой основаниями ножек, и тогда на взгляд покажется, на землю слетелась и раскрылась тесная стая ястребов и кукушек.

Встречи с этим грибом чаще бывают в период его массового плодоношения — третья декада августа и первая декада сентября, в октябре и реже в начале ноября.

Плотное белое мясо с легким сероватым или желтоватым оттенком, без особого вкуса и запаха, но вполне съедобное. Ни одна домашняя хозяйка не споет ему хвалебную песню... Зато скульптор или художник восторженно избрал бы этот гриб своей моделью.

ГЛУХАЯ ЛИСИЧКА

Вместе с пестрым ежовиком-колчаком сборщики, сами того не подозревая, кладут в корзины плотный гриб средней величины — двойник гриба-ястреба; его называют желтый ежовик, желтый колчак, глухая лисичка (гиднум репандум). Он отличается неровной, искривленной шляпкой. Различен и цвет шляпки — желтый или красноватый. Низ шляпки точно так же усеян

шипиками-сосочками, только другого цвета — красноватого и желтоватого; они очень ломкие.

Этот гриб немного меньше пестрого, внутри белый, снаружи бледно-желтый или цвета охры, или красноватый. В отличие от пестрого чешуек на шляпке нет. Поверхность плоско-выпуклой, иногда лопастной, шляпки покоробленная, неправильной формы, но мягкая, гладкая, на ощупь слегка жирноватая (шириной от 4 до 14 сантиметров). Ножка белая или бледно-желтая.

Глухая лисичка — осенний гриб — в массе встречается только в третьей декаде августа и первой половине сентября. И раньше ее можно найти в первой и второй декаде августа, и позже -- во второй половине сентября (по теплу бывает и в октябре). Оба вида ежовиков растут в сосновых борах.

Грибникам надо знать, что грибы всех видов семейства ежевиков съедобны только в молодом возрасте, позднее они очень жесткие.

Желтый ежовик можно варить и жарить вместе с другими грибами, сушить и солить. Только для маринада этот гриб, пожалуй, не подойдет.

Недавно установили, что желтый ежовик — активный антибиотик. Вытяжка из этого гриба излечивает ангину, нарывы.

ЯДОВИТАЯ ПАЛКА

В числе ботанических редкостей грибной флоры есть еще один ядовитый незнакомец грибников. Частично он походит на обыкновенный строчок. И в этом заключается коварство этого гриба. Где строчки, там и он. Гляди в оба... Этот нежелательный родственник друзей грибника недаром называется ядовитая палка. Он отличается отвратительным, хоть и сладким запахом и особенно водянистой мякотью, поэтому его можно сразу определить. Толстый корень-ножка достигает высоты 6 сантиметров. Под старость гриб покрывается голубоватым налетом.

Ложный строчок растет на лесных вырубках в августе, сентябре и октябре.

Двоякое впечатление производит на грибников двойник строчка. С одной стороны, вводит в заблуждение — он напоминает хороший строчок. Такой аппетитный вид.





С другой стороны, этот гриб уже сразу предостерегает грибника лопастями странной шляпки и непривычным видом. Эту ядовитую поганку не берите в руки, когда она осенью подвернется рядом с весенними видами сморчков и строчков.

Ядовитая палка похожа также на осенний, или курчавый, строчок. Ее называют еще лопастный строчок, бабура, пестрица, торчок.

Белая ножка осеннего строчка внизу утолщена, состоит из полых трубок, сверху она увенчана сильно выступающими ребрами (продольно), между ними — глубокие впадины. Шарообразная и утолщенная, белесая или желтоватая шляпка почти не срастается с ножкой, сильно изрезана по краям (высота и ширина шляпки 1—3 сантиметра). Шляпка, как зонт, и только иногда бывает в виде двух или четырех лопастей, отсюда и название — лопастный строчок.

Массовое плодоношение осеннего строчка-лопастника — во второй половине сентября. Первое знакомство — в третью пятидневку сентября, а разлука без печали — в первую пятидневку октября.

Таким образом, весенний календарь грибов открывают и осенний календарь грибов закрывают сумчатые гельвеллы разновидностей сморчков и строчков.

Сельским и городским сборщикам грибов надо уметь разбираться в отличиях съедобных и ядовитых грибов, различать их по внешнему виду и запаху, чтобы уверенно пользоваться лесными дарами.

ЛЕСНЫЕ ЯГОДНИКИ — В КУЛЬТУРУ

«На территории СССР произрастает более двадцати тысяч видов растений и только около 250 видов, то есть немногим больше одного процента, используется в народном хозяйстве» (Н. В. Цицин). Многие из этих чудесных даров природы могли бы украсить парки, усадьбы и сады.

В северной и средней полосе России в культуру садов вводятся взятые из лесной флоры ягодные кустарники: шиповник, калина, рябина, облепиха, боярышник, барбарис, бирючина, жимолость, кизильник, терн, черемуха и др.

И. В. Мичурин писал: «Изучайте дикорастущие, плодоягодные растения, отбирайте все наиболее интересные формы по вкусу, урожаю, выносливости и другим хозяйственным качествам. Наши леса, горы, степи, болота представляют собой неисчерпаемое растительное богатство».

...Неуютен вид некоторых деревенских улиц и усадеб. Пора подумать о благоустройстве деревни! В проулках и позади усадеб — крапива, лопухи, чертополох. А ведь могли бы цвести сады и ягодники, зеленеть декоративные кустарники и деревья. Осенью они улыбнутся вам всеми цветами радуги.

Новым веянием в культуре садоводства является стремление новаторов акклиматизировать приморские реликты таежной флоры Дальнего Востока в лесопарках и садах европейской части СССР. В этом деле можно рассчитывать на успех, так как климат Дальнего Востока имеет много общего со среднерусским климатом.

В садовой культуре особенно привлекательны лианы — актинидия, амурский виноград, ягодная жимолость, даурский плющ и др. Они могут быть использованы для образования тенистого полога веранд, плотной стены живых изгородей, густого покрытия озелененных склонов и откосов. Хорошо лианами обвить омшаники пасек, садовые сторожки, беседки.

К сожалению, у нас недостаточно применяется вертикально-пристенное озеленение. А ведь как красиво выглядели бы фасады, балконы, ограды домов, подпорные стенки набережных, мосты, виадуки, укрытые плащом лиановых растений. Кроме того, это был бы сторож тишины, отличный поглотитель городского грохота и шума.

Хорошо сказал академик Н. В. Цицин: «На необозримых массивах, не занятых земледелием, точно золотые россыпи, разбросаны дикорастущие растения, которые ждут прикосновения руки советского человека».

Ягодные медоносы привлекают в сады пчел. Опыляя цветки плодовых и ягодных растений, пчелы увеличивают урожай более чем на 50 процентов. Надо окружить зелеными насаждениями колхозы и совхозы, позаботиться о том, чтобы жить в зеленой деревне, как в саду!

Можно «пригласить» в зеленые насаждения, колхозные сады и парки соловья. Это полезная птица! Она поедает мелких жучков, их личинок и куколок, тлю, червей, муравьиные яйца. Соловьи не живут в дуплах, только в кустах. Там и их попутчики — славки, пеночки, дрозды. Надо лишь посадить колючие ягодники и декоративные кустарники — желтую акацию, сирень, терн, боярышник, жимолость, бузину, бересклет, шиповник и другие.

Есть замечательное растение, отличная защита для гнезд — сахалинская греча. Ее летопоросли, отмирая, сохнут и как бы каменеют. Переплетаясь с новыми зелеными ветвями, они образуют непролазную чащу. Ни ястребу, ни лисе, ни кошке не приступиться. Это растение хо-



рошо использовать в качестве природной колючей изгороди для садов школ, усадеб.

Крылатые защитники зелени — соловушки — теперь охотно поселяются в степных полезащитных лесных полосах, гнездятся и питаются вредителями леса. Никогда в степи не живали, а новые посадки приманули.

И вот он лес!
И песня соловья
Пришлось, как раз, к лесному
новоселью...

П. Комаров

ЗЕМЛЯНИКА

Весна переходит в лето. Контрасты природы сглаживаются.

Для садоводов-любителей, туристов, грибников, рыболовов воскресенье начинается еще с субботы. Скорей на вольный воздух, на благоухающий зеленый простор, под открытое небо! За ягодами, грибами, букетами цветов!

...Раннее утро. Алеет восток. По кудрям березы полыхнул первый луч. Солнце выше, день светлее, цветы ярче. Жарче зной и громче трескучая симфония весельчаков-кузнечиков. Неистовые музыканты-невидимки словно надрывают струны тысячи скрипок.

Тропинка ведет вдоль крутого цветистого оврага. В нагретом воздухе растворяется упоительно-нежное дыхание цветов. Благоухает душистый букет земляники, гвоздики, лесной розы — шиповника, мяты, полыни, донника.

Из-под ног стартуют в воздух ночлежницы лиловых колокольчиков — бабочки. Порхают яркие мотыльки. Горит и пышет багровый прибой цветущих трав. В тени дрожит росинка, а на солнце она уже алмаз чистой воды. Распахнешь шелковую траву, а там, глядишь, сверкают, как драгоценные самоцветы, пониклые яхонтовые капли зрелых ягод. Силен тонкомогучий земляничный дух.

Еще сильнее к полудню обоняние почувствует какой-то особенный, источающий сладость аромат. Похоже, что где-то тут, в тазу, вскипело и испаряется сахарное варенье из букета роз, меда, яблок и ананасов. Никаким искусственным духам не сравниться с бесподобным букетом спелой земляники. Самый душистый из всех лекарственных витаминов природы.

...Вот уже доверху полон кузовок из бересты. Какой же это чудесный трофей июльского дня! Земляника — самая вкусная дикая ягода русского леса. Живое воспоминание мирного детства. Милые родные ягодные места!.. На всю жизнь запоминается первая проба этих даров русской природы.

Впервые чувство любви человека к природе чаще всего пробуждается с первым кузовком самостоятельно собранной в лесу земляники.

Земляника первая открывает ягодный сезон русского леса. В средней полосе она поспевает в двадцатых числах июня. Все фенологичес-



кие сроки цветов и ягод (кроме грибов) допоздна отодвинула необыкновенная хладовейка весна 1965 года. До июля не успела созреть, покраснеть лесная земляника Подмосковья. Такой остуды воздуха в мае и июне, как в 1965 году, не было в истории фенологии за 75 лет. А в 1960 году земляника появилась на московских рынках 19 июня, на неделю раньше среднегодовой даты. В лесной полосе в среднем через декаду после земляники поспевает черника, через две декады или месяц — лесная малина, через один-полтора месяца — брусника.

После суховейного лета бывает вторичное цветение и созревание земляники (в августе и сентябре). «Какой эгоист решится сам съесть последнюю осеннюю землянику. Ее можно сорвать только для чистых уст любимой девушки...» (Жюль Ренар).

Собирать землянику надо в сухую погоду, по утрам, после схода росы, днем — до вечерней росы.

В ее ягодах имеется витамин С, яблочная, лимонная и хинная кислоты, сахар, эфирное масло, красный пигмент пектин, дубитель (10%). Это хороший диетический продукт при малокровии. В народной медицине земляника используется при подагре, для лечения почечных и печеночных камней и других болезней. Кондитерские фабрики, заводы фруктовых вод не обходятся без свежей и сушеной земляники. Приятно ворошить пахучие ягодники! Солнце листву опаляет под масть спелых ягод, гранатом и кармином закровянел земляничник — нерощеная чайная плантация северян. Аромат и вкус чая из сушеных листьев земляники, малины, черники, клюквы, толокнянки, брусники, иван-чая, цветов вереска не хуже настоящего. А лекарственная польза этого чая («букет лета») гораздо выше.

Это — вездесущая ягода. Она распространена почти по всей нашей стране: и в лесах, и между кустами, и на лугах. Отбором и гибридизацией в культуре создано множество сортов земляники с крупными плодами различной формы.

Как лекарственное сырье заготовляются ягоды земляники, реже листья, и еще реже корни.

Все растение целиком в старину применялось как мочегонное средство.

Землянику можно разводить на школьных участках и даже на окнах квартиры. Для этого привозят выкопанные в лесу кустики земляники с корнями в земле и высаживают в горшки, где она хорошо растет и зреет.

ОГОНЬКИ «ДИКИХ РОЗ»

Ни грома, ни молнии. Только печет безоблачное небо перволетья. Дольше сияют красные дни, розовые зори. Все короче синие ночи. Звонче неумолкаемые ночные серенады лесных баянов — соловьев. Днем их сменяют кукушки.

На бульварах, в садах и парках Москвы 12 июня 1960 года вспыхнули первые пунцовые огоньки диких роз — шиповника-летоуказателя, на пятидневку раньше среднего срока. А в 1965 году бутоны шиповника продремали декаду, распустились в последнюю пятидневку необыкновенного июня. На яркой зелени и розовых лепестках росинки поутру блестят, точно алмазы чистой воды. Орошенные кусты еще хранят влажный след пахучей летней ночи; цветы в росе, и, кажется, благовонные лепестки опрыснуты настоящим розовым маслом. «Рабочий день» душистого медоноса с 4 до 20 часов.

До красной рябины и первых желтых листочков благоухают последние цветы шиповника. Шиповник — живой календарь, спутник лета. О



бульварах, парках в эту пору можно сказать словами поэта Н. Огарева:

«...Кругом шиповник цвел
Стояла темной лип аллея...»

По берегам рек, в поймах, оврагах, лесах под осень часто встречаются красно-оранжевые яйцевидные ягоды шиповника. Попадаются крупные плоды.

При помощи селекции можно получить очень сочные и крупные ягоды. Садоводы уже культивируют до сотни сортов шиповника. Прославился крупноплодный, устойчивый к болезням и холоду шиповник — роза коричная. К нему ближе других стоят виды иглистый и даурский. Как первый кандидат в культуру садов шиповник рекомендован самим Мичуриным.

В зеленом строительстве надо использовать шиповник больше, чем теперь. Ведь это растение на века: шиповник живет до 400 лет. Красивы его цветы весны, а румянец ягод сохраняется всю осень и зиму. Особенно бывает красиво вторичное цветение шиповника.

Морозостойкий, засухоустойчивый, нетребовательный к почве, он образует подлесок, опушки. Культура его очень проста. Кусты шиповника надо выкопать в лесу, перенести в деревню, на улицу, насадить вокруг пасеки. И сразу с будущей весны вся деревня улыбнется цветами «северных роз».

В ягодах шиповника много витамина С, больше, чем в лимоне и в антоновских яблоках. Целебными свойствами обладают повидло, кисели, экстракты, компоты, варенье, сироп, чай из ягод шиповника.

Возьмите столовую ложку мякоти шиповника на три четверти стакана кипятка, дайте постоять два часа, и готов витаминный чай. Из поджаренных ягод получается вкусный кофе с запахом ванили.

От островов дельты Северной Двины до самого края лесов на границе тундр в Колыме и Нарыме встречаются ягодные розариумы белого и красного шиповника. Это доказывает, что заполярный шиповник приспособился к суровому климату севера и обладает ценными качествами морозостойкости, что очень важно при введении его в культуру садов.

ЕЖЕВИКА

Вот сборщик ягод пробирается чащей по обрыву над рекой, и вдруг его за рукав цепляют шипы. Это черная малина — ежевика. Ее иначе называют ежина, ожина. Невысокий кустарник, цветы подобны земляничным, только они крупнее. Ягоды черные с сизым налетом.

Ягодным самосадам — зарослям ежевики — конца-краю нет в дремучих уремах по берегам рек, озер, ручьев, по влажным почвам оврагов, обрывов и опушек. И так — от Балтики до Тихого океана. Не обойти, не оглядеть, не обобрать всего ежевичного урожая.

Присмотритесь к этой тускло-черной с сизым налетом ягоде. Она прославлена И. В. Мичуриным.

Вспомните его знаменитый сорт крупноплодной малины Техас. Как он получился? Ученый скрестил обычную дикую ежевику с малиной. Мичуринский гибрид дает урожай 12 килограммов ягод с одного куста.

И. В. Мичурин рекомендовал ввести ежевику в культуру. Им выведен отличный сорт ежевики — Изобильная. Наравне с малиной она зимует под укрытием снега, нетребовательна к почве, легко размножается укоренением верхушек однолетних побегов (прикоп на 5 сантиметров в конце июля); высок процент сеянцев из семян Изобильной.

Заготовители не нашли дороги к ежевичным берегам сибирских и дальневосточных рек и озер. Только для себя прибрежную ежевику впрок собирают амурские бакенщики, охотники и переселенцы. Вот бы и надо на амурских берегах открыть заготовительный пункт кооперации.

В Краснодаре ежевика зацветает в среднем 26 мая, в Новгороде — 20 июня — 1 августа, под Москвой — 22 июня. Надолго растягивается ее цветение. Ежевика — хороший медонос. Гектар цветущих зарослей дает 20 килограммов прозрачно-светлого, приятного на вкус ежевичного меда.



Малиновидная ежевика созревает в августе, собирают ее и в сентябре для варенья, сушки. Ягоды и листья ежевики применяются в медицине. Из сушеной ежевики добывают хорошую фиолетовую краску.

На лесных песках, чаще всего в соснах, растут похожие на сизую ежевику зубчатолистные шиповатые кусты с черно-красными кисло-сладкими ягодами. Это куманика (по-народному куманиха, или медведок). С августа созревает куманика в Подмосковье, Вологде, Ярославле, Владимире, Горьком, Смоленске, Туле и Рязани. Из куманики приготовляют варенье, джем, соки.

СМОРОДИНА

В диком виде ветвистая, без шипов черная смородина растет в сырых местах между кустарниками и по берегам рек по всей лесной зоне и в тайге. Особенно много ее в Сибири. Введена в культуру она давно. Садовая смородина отличается более крупными ягодами.

Колхозникам лесных районов страны надо отыскать эти прибрежные питомники черной смородины и перенести ее на усадьбы, в сады и парки. Природа сама позаботилась «вывести» морозоустойчивые сорта ягодников.

Черная смородина вызревает, как и шиповник, даже за Полярным кругом, на Колыме, в Нарыме, на островах в дельте Северной Двины. А сколько черной смородины по сибирским рекам (Енисею, Оби, Лене и др.) и в лесах Забайкалья! На побережье Охотского моря, на Камчатке и Сахалине, в Уссурийской тайге черная смородина крупна, как виноград. Попадается в лесу белая и красная смородина, кандидат в культуру садов. Черная смородина в средней полосе цветет с середины

до конца мая, а созревает в июле.

Сборщикам и заготовителям любопытно знать календарь созревания черной, красной и белой смородины в лесных и таежных природных ягодниках. Она созревает 10 июля в Новгороде (ранний срок — 3 июля, поздний — 27) амплитуда колебаний 24 дня в среднем: после ранней весны 1925 года она созрела на неделю раньше нормы, а после поздней весны 1928 года она просрочила 12 дней. В Башкирии она созревает 3 июля, в Ярославской области — 15, в Вологде — 26, в Тобольске и Омской области — 29 июля, в Свердловске — 2 августа, в Красноярском крае по Енисею — 1 августа, в Кежме (Восточная Сибирь) — 8 августа, в Кабанске (Бурятская АССР) — 5 августа.

По наблюдениям Корчагина, на Енисее крайние сроки созревания черной смородины и черемухи расходятся только на 19 дней, то есть на 8 дней короче, чем в Новгороде,— это объясняется более укороченным вегетационным периодом и более устойчивым началом весны в Сибири по сравнению с западной частью СССР.

В аптеках самый ходовой витамин — сушеная черная смородина. По витаминозности черная смородина — лучшая из лучших ягод-антибиотиков.

Массовый урожай ягод целесообразно собирать специальными совками-«гребешками», что гораздо производительнее обычного сбора вручную.

Есть смысл завести в колхозных садах «лесную лечебницу», пересадив из леса черную смородину и шиповник, носителей витаминов Р и С. В народной медицине листья черной смородины в виде отвара применяются против ревматизма. Кроме того, листья и ягоды используют как потогонное средство и при растройстве желудка.

Свежие и сушеные листья применяют при засолке грибов, огурцов, капусты. Почки смородины используют при изготовлении сиропов, ликеров.



Это самые таинственные ягодники леса. Они расположены там, где заросли ольшаников, топи прибрежных урем, на влажных почвах, по топким берегам лесных ручьев и озер. Корни черной ольхи — спутницы смородины — переплетаются и извиваются в воде, как змеи. Только по ним доберешься до смородиновых кустов. Никакая тропа не ведет в этот таинственный ягодник. Зато какое обилие!

Орнитологи и птицелюбы знают, что в зарослях смородины чаще всего монопольно гнездятся соловьи, где других птиц не слыхать и соловьята не перенимают, не портят музыкальный слух. Отсюда и «курские соловьи» — в болотном ольшанике они свивают гнездо в густоветвистой смородине, где в лабиринте куста и поют вне опасности ястребиного налета.

КРАСАВИЦЫ РУССКОГО ЛЕСА

ЧЕРЕМУХА



Черемуха — любимое дерево русского народа. Аромат и пышность цветов черемухи открывают самое расчудесное время — сердце весны.

Надулись белыми парусами и полощутся на голубизне неба черемухи. В майских доспехах надушенных цветов ненаглядно прекрасны эти самые нарядные деревья, словно опустилась с высот белая стая крылатых лебедей в лесу. Жемчужный горошек бутонов лопается от лучистого накала майского солнца. Зеленая ночь тенистых черемушников будто засветилась пятиконечными звездочками-ясочками пышных цветов. «И кисточки атласные под жемчугом росы, горят, как серьги ясные у девицы-красы...» (С. Есенин).

В средней полосе и в Подмосковье цветение черемухи — живое и безошибочное указание овощеводу, что наступило время посадки картофеля, рыболову — сигнал о нересте карасей и среднеглубинных лещей «черемушников» и периоде икрометания лещей «дубовиков».

По лесам веет надушенный океан горькой свежести остропряного воздуха. Под голубым куполом хрустального неба занялась и не померкнет незакатная белая заря ясноцветных черемух.

Благоухает и «машет черемуха снегом» белозорных лепестков. Белыми облаками всклубились светлокудрые черемушники «вдоль да по бережку, бережку крутому». И так по всем рекам страны белый лес майских цветов черемухи.

И вся благоуханная,
Роняя лепестки,
Цветет, цветет черемуха
В овраге у реки...

В. Жуковский

В редких оазисах черноольховых топей и болот, по большим кочкам, перевитые лианами хмеля, в крапиве, особое очарование придают этим гибло непроходимым сумрачным местам веселые светлицы майских черемушников. Тут некому ломать белую красавицу: оступишься с кочки дышащих и в воде ольховых корней — и по пояс увязнешь в топи.

Белая вьюга пахучих черемух заметает порошей лепестков лесные берега рек и кручи оврагов. Душистый буран цветов черемухи 18 апреля поднимается в Майкопе и веет по всей стране до Туруханска, где она зацветает только 29 июня.

Черемуха красуется далеко за Полярным кругом — в тайге Верхнеколымска. Там она цветет уже летом, почти на два месяца позже, чем под Москвой. В средней полосе черемуха зацветает с 18 мая. Бывают и отклонения в 10 дней.

Почти в один день зацветает черемуха в Москве, Рязани, Казани, Ижевске, Минске, сменяя отпылившие цветами ольху, орешник и осину.

Черемуха обыкновенная — дерево (до 15 метров) или кустарник из семейства розоцветных. В лесу и

культуре садов размножается семенами, порослью от пня, корневыми отпрысками. Крона удлиненная, густая, она черно-серая, матовая, хорошо выражены чечевички. Оливковые или чаще вишнево-красные молодые ветви. Листья тонкие, яйцевидно-ланцетные или продолговато-эллиптические, острые, длиной 3—10, реже 15 сантиметров, тонкоостропильчатые.

Любят майские девушки в белых косынках — черемухи — глядеться в зеркало вод; растут по берегам, лесным опушкам, лесным прогалинам и даже на песках. Много их в европейской части СССР, Западной Сибири, на Сахалине, Енисее, Кавказе, в Средней Азии. Красой черемуха манит, в культуру напрашивается.

И. В. Мичурин от опыления вишни пыльцой черемухи получил новое растение — церападус, кисть черемухи, плоды вишни.

Бедная черемуха! Ее ломают дважды в год: за весеннюю красу душистых цветов, за летне-осеннюю прелесть ароматных вкусных ягод. А вот сажать в садах и парках мало охотников. Озеленители городов, колхозные садоводы и садоводы-любители забывают о красавице русского леса в традиционные «месяцы сада», «дни леса».

Черемуха — лекарство: ее настой лучше черники укрепляет желудок. Однако ягоды черемухи еще недостаточно используются как вяжущее средство. Цветы черемухи, что ласкают глаз весной, при перегонке дают черемуховую воду, применяемую в качестве глазной примочки. Недавно обнаружены свойства антибиотика у черемухового листа, способность убивать бактерии (фитонциды). Сушеные и размолотые (вместе с косточками) ягоды употребляются по-разному. Черемуховая мука используется в кондитерском производстве. На Урале и в Сибири ягоды черемухи идут в начинку для пирогов. На Севере самое любимое ягодное блюдо — кисель из черемуховой муки. Ягоды черемухи содержат различные сахара, яблочную и лимонную кислоты. Желудочные больные на черемуховых ягодах настаивают лекарственное вино.

Календарь созревания черемуховых ягод: в Куйбышеве 9 июля, в Москве 10, в Новгороде 13, в Ярославле 17 июля, в западных областях, а также в Вологде, Свердловске и Тобольске 1—5 августа, в Енисейске 6, в Восточной Сибири 17—18 августа.

Созревают ягоды в июле — августе, и опять, как в мае, лакомки ломают ветки. Какая неблагодарность: за ягоды ломать дерево!

Успешно разводится морозостойкая черемуха Маака с желтой, шелушащейся корой. Ее обнаружил более 100 лет назад русский ученый Р. К. Маак в Уссурийской тайге. С тех пор она введена в культуру и в средней полосе.

Наблюдательные читатели, очевидно, и сами замечали и удивлялись поразительно странному факту: очень редко в городах и деревнях встречается именно черемуха. Почему все же пренебрегают этим нарядным благоухающим деревом? Оказывается, есть такая причина. В XIX веке в деревнях оговаривали белую красавицу, будто она привечивает вредителей (черемуховую моль и тлю), и не давали ей места ни у сада, ни у дороги. Так ведется и до сей поры. Не отводится места черемухе при озеленении городов и сел. И напрасно! При современных достижениях химии она не причинит садам никаких бед. Пора озеленителям открыть дорогу этому жизнерадостному растению в наши сады и парки.

РЯБИНА



Рябина обыкновенная, повсеместно распространенная в лесах, относится к семейству розоцветных. Необыкновенно пахуч бензольный запах рябиновых цветошапок. Первые листья водяных лилий — белых кувшинок — всплывают на плетях. Это примета: конец поздним заморозкам, начало цветения рябины, огородникам указ — можно сеять огурцы и помидоры.

Белые шапки крупных соцветий накрывают вершины рябин. Тучами роятся насекомые-опылители над пахучими корзинками цветов. Светлые ночи теплыни в народе так и называются: «рябиновые ночи», душные, росистые. Без затменья синеет небо, «заря с зарею сходится». Незакатные зори, поэзия севера!

Рябина благоухает цветами больше двух месяцев от юга Украины и Кубани до заполярных лесов Хибин, до таежных урочищ Колымы, Курил. Хибинские рябины зацветают только 1 июля, на месяц позже, чем в Москве, и на полтора, чем на Кубани и Украине. Еще позднее, в июле, цветут рябины северной тайги Верхнеколымска, Камчатки, Сахалина.

Много нектара и пыльцы собирают пчелы с цветов рябины. Драгоценен пасечникам этот поздневесенний медонос, цветы красуются полмесяца, иногда до 25 дней. Ароматичен красноватый рябиновый мед.

Издавна разводят рябину в садах и парках, но почему-то больше одиночками, вразброд. И стоит одна, как в песне «Рябина». Видно, озеленителям невдомек, что сажать надо бы дружней, куртинами, аллеями. Как бы это украсило и весну, и осень наших городов и сел!

Цветами венчает рябина весну в канун предлетья. А ягодами она вровень с первыми желтыми листьями и созреванием ореха и брусники почивает фенологическую первую фазу золотой осени. Календарь двух времен года — рябины сада и леса.

Докрасна рябина в среднем созревает: в БССР 19 июля, в Новгороде 1 августа, в Москве 7, в Ярославле 15, в Горьком 27 августа.

Плоды рябины шаровидные, красные, горьковатые, терпкие, но после заморозков теряют терпкость и приобретают некоторую сладость. Созрев, до глубокой зимы остаются на дереве. Ими всю зиму кормятся боровая дичь и певчие птицы. Плоды отличаются большим разнообразием формы, окраски и вкуса. Лучшей считается невежинская рябина (желтая, красная кубовая), уроженка села Поневежино Ивановской области. Отсюда и получилось пресловутое измененное название «нежинская рябиновка» Петра Смирнова в старой Москве. Крупны и сладки ягоды невежинской рябины.

Плоды содержат яблочную и лимонную кислоты, витамин С, значительное количество каротина, горькие и дубильные вещества. В семенах рябины около 22 процентов масла.

В народной медицине рябина используется как мочегонное, крово-

останавливающее и противодизентерийное средство. Ягодами рябины лечатся от цинги и от малярии. В пищевой промышленности рябина широко применяется для изготовления пастилы, желе, суррогатов чая, наливок, а также для подкрашивания конфет, вин. В последнее время из рябины приготовляют витаминный сироп.

В СССР в культурном садоводстве имеется много мичуринских сортов рябины: ликерная (черная сладкая), бурка (красно-бурая сладкая), гранатная (гранатно-красная кисло-сладкая).

Почти по всей европейской части СССР и на Кавказе рябины растут в подлеске смешанных и хвойных лесов. В Крыму имеется особый вид с крупными грушевидными плодами — домашняя рябина. У кавказской рябины ягоды с синим оттенком, она растет на горных склонах. Сладкие плоды у камчатской бузинолистной рябины (низовья Амура, Сахалин, Камчатка).

Дикие рябины размножаются семенами, корневыми отпрысками, порослями от пня, а в культуре садов — прививкой и черенками.

В СОСНЯКАХ

БРУСНИКА

Брусника — небольшой кустарник, очень своеобразный по морфологическим признакам, преимущественно по росту, величине листьев (загнутых по краям), цветков, ягод и окраске венчика. Различаются две разновидности. Первая — высокая (до 25 сантиметров), с кистью из четырех — восьми бледно-розовых цветков. Она широко распространена в лесной зоне. Вторая — низкая (до 7 сантиметров), с кистью из одного — четырех почти красных цветков. Распространена в лишайниковой и пятнистой тундрах на торфяных буграх и на гольцах. Помимо тундры и лесной зоны, брусника в массе растет в черничном сосняке, сыром сосняке-долгомошнике, багульниковом мокром сосняке-голубичнике и, главным образом, в сосняке-брусничнике, где к чистым соснам примешиваются только отдельные березы. Поэтому сборщики брусники могут здесь находить белые грибы, березовики, грузди (настоящие и желтые) и др. Сосны в этом месте немного ниже, чем в борах других видов. В подлеске здесь обычны шиповник, можжевельник, ракитник.

Бывало, целый день идешь и все перед глазами никем не тронутая, кроме птиц, брусника. На охоте мы ее ели для утоления жажды.

В тайге Севера и в лесной зоне средней полосы брусничные боры-ягодники занимают около 11 миллионов квадратных километров. Неисчислим лесной урожай брусники на обширных кормовых угодьях диких зверей и птиц. В брусничных борах совсем не диво встретить медведя, лося, рысь, волка, лисицу, барсука, куницу, зайца. А глухари, тетерева и рябчики обитают постоянно.



Первые желтые листья берез в августе — сигнал осени, фенологическая примета созревания первых ягод брусники. Созревает брусника в Подмосковье и в Ярославле в среднем 2 августа, в Новгородской области — 6, Вологодской — 12, на Урале — 5 и в Восточной Сибири — 29 августа.

Озеленители и садоводы почему-то забывают в «месяцы сада» посадить такое перспективное растение, как брусника. Это ведь ягодник, медонос, декоративное и лекарственное растение.

По долговечности брусника под стать дубам (живет до 300 лет). Она малотребовательна: плодоносит на бедных сухих почвах, высоких торфяных, в песчаных сосняках, на песчаных буграх, в тундре. На побережье Ледовитого океана она растет повсюду — от Кольского полуострова до Чукотки. На севере США и в Канаде брусника даже введена фермерами в культуру. Никаких советов не требуется садоводу, чтобы раз на века завести долговечные брусничники.

К сожалению, городские, да и сельские садоводы у нас пренебрегают такой возможностью. Ну как не вспомнить пушкинские строчки: «Боюсь, брусничная вода мне не наделала б вреда»... А представьте себе, как красиво выглядели бы в бордюрах дорожек, садово-парковых клумб и цветочных партеров три времени года (весна, лето, осень): то бело-розовые кисти цветов-медоносов, то блестящие темно-зеленые листья, то ярко-красные ягоды.

Очень вкусна и лучше всех сохраняется впрок брусничная ягода благодаря содержанию в ней бензойной кислоты. Несравненны брусничные соленья, варенье, моченья, полупюре, компоты, соки.

Для лекарственных целей заготовляют листья брусники (от подагры, ревматизма и почечных камней). Можно и из-под снега собирать всегда зеленую листву зимующего брусничника для лекарственного чая.

МЕДВЕЖИЙ ВИНОГРАД

В сосновых борах от Заполярья до лесостепи заметишь небольшой вечнозеленый кустарник, как бы брусничник, а приглядишься — он особенный. Листья с обеих сторон одинаково блестяще-зеленые (у брусники снизу матовые, сверху блестящие) и не загнуты по краям; на нижней стороне листьев нет черных точек — железок. Это и есть толокнянка, карликовое кустарниковое растение с подземными побегами. Ее называют медвежье ушко, медвежья ягода, медвежий виноград. Она распространена в лесной зоне, на Кавказе, в тундре.

Цветет толокнянка, кормилица пчел, в мае — июне, тогда и собирают листья, розовые цветы. Сургучно-красные ягоды толокнянки малосъедобны. Листья толокнянки постоянно заготавливают и используют как вяжущее, антисептическое и мочегонное средство. Толокнянка применяется, как правило, в дубильной промышленности и особенно ценна как краситель.

В ЧЕРНИЧНОМ БОРУ

Красивы древние моренно-лесные пейзажи средней полосы России. От Полярного круга доходят до нас отроги северной тайги, а с юга — северная граница дубрав.

На стыке границ дубрав и сосен разнообразна и ягодная флора. В дубравах больше всего светолюбивой тускло-красной костяники (по виду и вкусу это «наш северный гранат») и земляники.

Величественны хвойные панорамы сосновых боров, где в июле поспевает урожай черники, в ав-

густе — брусники и «синего винограда» леса — голубики.

Черника — низкий вечнозеленый полукустарник из семейства вереска — хороший медонос. Она цветет почти полмесяца. Пчелы собирают по 2,5 килограмма меда в один улей в день с ягодниковых цветов в черничных борах. Исключительным ароматом и приятным вкусом отличается светлый красноватый черничный мед.

Ботва кустиков черничника ярко краснеет в осенний листопад: летом и осенью из листвы можно получать лекарственный чай, лучший закрепитель желудка.

Среди известных в лесоводческой науке типов сосняков выделяется черничный бор. Для него характерен древостой с преобладанием быстрорастущей сосны (24 метра за 100 лет). В подлеске чаще встречается можжевельник, шиповник, реже рябина. Здесь на каждом шагу в блестящих мхах растет сплошь черника с примесью брусники. Одним словом, весь лес — ягодник.

Много зарослей черничника еще и в другом типе леса — сыром бору (сосняке-долгомошнике). Этот тип черничного ягодника наиболее распространен по всей таежной зоне северных сосняков. В бесснежное время года здесь безвылетно царство куриных лакомок. Ягодоклевы — глухари, тетерева, рябчики — пасутся выводками.



Черничные боры и тундры — это природные, обильно плодоносящие сады. Большое народнохозяйственное значение имеет организованная заготовка спелой черники. Черная, с восковым налетом ягода созревает через полтора-два месяца после цветения. Разнообразно пищевое потребление черники: конфеты, компот, варенье, чай, соки, сиропы, кисель, начинка в пироги.

В последнее время обнаружено новое свойство листьев черники — излечивать диабет.

СИНИЙ ВИНОГРАД

В лесу часто видишь низкий кустарник с голубовато-восковым налетом на листве и сизовато-черными ягодами. Они похожи на чернику, но покрупнее; мякоть зеленая, сок светлый. Это голубика. Иначе ее называют «гонобобель», «пьяничка».

У голубики природное преимущество, которое обещает ей большое будущее в культуре: не изнежена, растет и на малопригодных почвах, на торфяных болотах, в сырых лесах, северной тундре. Голубика — болотолюбка. Большое достоинство этого лесного кандидата в сад — стойкость к различным бактериальным заболеваниям и вредителям. Голубика не нуждается в защите химическими препаратами.

В иных местах неправильно считают ее вредной ягодой, будто пьянящей. Дело, однако, в том, что голубика — постоянная спутница пахучего соседа — багульника. Именно этот «растительный нафталин» и источает одурманивающий запах. В жаркий августовский день на охоте за тетеревами нады-

шишься дурманом до головокружения и начнешь пуделять по взлетающей дичи.

Голубика растет в багульниковом сосняке или мокром бору, по краю торфяных болот, на влажных почвах. Все подножие голубичного бора будто усажено руками садовода: сплошь ботвятся голубичник и багульник, а моховые кочки покрыты брусникой и морошкой.

Есть все возможности без большой затраты труда развести эти ягоды в культуре, используя торфяные болота, неудобные для посевов земли, пустоши.

В Финляндии, например, заведены и много лет плодоносят культурные плантации лесных ягод — голубики, черники и др.

Прост и оригинален способ получения усиленного урожая голубики. Замечено, что на гарях голубика растет лучше и дает крупные ягоды. Так догадались обжигом, опаливанием старых кустов как бы омолаживать их и вызывать обильное плодоношение.

Цветет голубика в июне — июле, ягоды созревают в августе — сентябре. Голубика — хорошее противоцинготное средство. Ягоды приятного вкуса. Они содержат много витаминов, хороши для морсов, варенья, киселей.



НОВОСЕЛЫ ИЗ ТАЙГИ

ЯГОДЫ БОДРОСТИ

Китайский лимонник — деревянистая лиана горной тайги из семейства магнолиевых. Вьющийся стебель бывает в длину 10 метров и более, а в толщину до 2 сантиметров. Темно-коричневая кора морщинистая. Листья простые, эллиптические или овальные с клиновидным основанием. Душистые поникающие белые или розовые цветки диаметром 1,2—2 сантиметра. Красные ягоды свисают кистями. При растирании стебли, корни и ягоды пахнут лимоном. Лимонник китайский растет на песчаных почвах Приморья. Он обычен на опушках смешанного леса по берегам рек Дальнего Востока.

Цветет в мае — июне, созревает в августе — сентябре. Размножается отводками, черенками, семенами. Используется для вертикального озеленения. В каждом тесном саду найдется место для вертикальной посадки повойно вьющихся не в ширь, а только вверх ягодных лиан — лимонника, амурского винограда, даурского плюща.

Китайцы — искатели женьшеня — первые соблазнились оранжевыми ягодами лиан, обвивших стволы таежных гигантов. Они дали название лимоннику «пять вкусов». Было замечено, что у человека, отведавшего этих ягод, вдруг исчезает усталость. Лимонник оказался аккумулятором бодрости. Охотники-промысловики Дальнего Востока собирали ягоды лимонника, сушили и брали с собой отгонять усталость в походах. Настой из лимонника дальневосточники применяют в качестве надежного средства от цинги.



Теперь лимонник используют в медицине для лечения гипертонии, нервных заболеваний, авитаминоза. Китайские врачи применяют плоды лимонника при желудочных заболеваниях. Как установлено советскими врачами, в случаях дизентерии лимонник действует быстрее и даже лучше, чем бактериофаг.

И. В. Мичурин переселил актинидию и лимонник с востока на запад, в центральные районы европейской части СССР. Победоносное шествие лимонника в сады продолжается.

С 1947 года лимонник введен в культуру в северных областях, потом на Украине и в последние годы — в Краснодарском крае. В настоящее время лимонник культивируется в лекарственных совхозах Минздрава, в лесхозах и промхозах.

СЕВЕРНЫЙ БАЛЬЗАМ

Золотыми горошинами кажутся округлые костянки, сидящие на коре; они кучно облепляют ветки. Недаром и растение называют облепиха. Листья сверху темно-зеленые, снизу серебристо-серые. Облепиха используется для облесения песков, укрепления оврагов и в качестве колючей живой изгороди сада. Исконная сибирячка, она нетребовательна к почве и хорошо переносит суховеи. Заросли облепихи — обязательная деталь сибирского берегового пейзажа рек, озер, островов.

В Восточной и Западной Сибири, в горных ущельях Урала и Саян мчатся быстрые студеные реки. И все убережи вод обильно окантованы облепишником. В Тувинской автономной республике облепихой озеленены поселки и города. Хозяйственному использованию этой дикой ягоды здесь уделяют серьезное внимание. Так, только в окрестностях города Бийска жители ежегодно собирают с берегозащитных облепишников свыше 100 тонн ягод для переработки их на Бийском витаминном заводе.

Ягоды облепихи созревают в середине сентября. Их не трогают до примораживания, как и рябину; тогда они теряют горечь, становятся приятно-кисловатыми на вкус, да еще с запахом ананаса.

Колючая цепляка садовой ограды, облепишник у реки — амбулатория,



которая всегда под рукой. Сок ягод — болеутоляющее, желудочное, противоцинготное средство. Ягоды содержат много витамина А и С. Из ягод приготовляют варенье, кисель, желе, пастилу.

С. В. Исаков, винодел из Красноярска, получил лечебное средство — «масло из облепихи», которое способно убивать бактерии. В 1959 году он создал новый поливитаминный препарат «северный бальзам». В 100 граммах этого бальзама содержится столько каротиноидов, сколько в 40 килограммах свежей моркови. Если принимать три раза в день по одной чайной ложке, то организм получит все необходимые витамины. Сохраняется бальзам до пяти лет. Высокая бактерицидность масла из облепихи получила признание в медицине.

ЧЕРНАЯ ЖИМОЛОСТЬ

«...Мы равнодушно проходим мимо векового опыта местного населения, издавна пользующегося благами дикой растительности...». К этим словам академика Н. В. Цицина, бывшего сибирского агронома, следует прислушаться. Именно опыт таежных травознаев помог ученым открыть и ввести в культуру новые виды ягодных растений, неизвестные среднерусским садоводам. О многих из них узнали из рукописных «травников» времен первых землепроходцев Сибири.

Одно из таких растений — черная жимолость. Дальневосточные таежники давно оценили эту витаминозную дикарку и пользовались ее плодами в качестве пищи и лекарства.

Черная жимолость из дальневосточной тайги вслед за лимонником переселена в сады.

Жимолость можно размножать посевом семян, а также зелеными и одревесневшими черенками, высаживая их во влажный песок при температуре 25—27 градусов. Успешно укореняются и отводки, присыпанные землей. Жимолость хорошо растет и плодоносит на удобренных почвах. Через 4—5 лет после посадки она разрастается до 2 метров в высоту и до 1 метра в ширину.



Весной декоративны ее кусты с желтыми цветками, собранными по два — четыре и более в одном соцветии, летом — черные ягоды с сизым налетом. Черная жимолость дает очень ранние ягоды. По вкусу они напоминают голубику — кислые, с приятным привкусом. По содержанию витамина С они превосходят многие растения (в 100 граммах ягод 57,3 миллиграмма витамина С).

САДЫ-МАЛИННИКИ

Русские леса славятся малинниками. За земляникой берестянки или кувшина хватит, за малиной — бери ведро или корзину. Она самая распространенная ягода леса.

...Июль в народе — ягодник-сенозарник. Знойная пора. Сердце рус-

ского лета, урожайный месяц лесной и садовой малины.

От Северного Кавказа, Украины, Карпат и до Енисея и Дальнего Востока, от Черного моря до Вологды, Архангельска обширны ягодники дикой малины. Но и много же остается ее в лесу и пропадает без пользы для человека.

Самая обыкновенная и более всех распространенная лесная малина урожайнее всех боровых ягод. Она созревает через месяц после земляники; в средней полосе России — в июле, в Коми АССР и севернее — в августе.

В ботанике известны более 100 видов малины. В европейской части СССР и Сибири распространен один вид — лесная красная малина. На Дальнем Востоке — боярышниколистная малина, в тундрах — ананасного вкуса замечательная арктическая малина — поленика.

Наша лесная красная малина-дикарка во всех отношениях лучше садовой.

Она гораздо ароматнее, лучше сушится и сохраняет форму, внешний вид. И только одна она заготовляется как лекарственная.

Дикарка сама себя множит, разводит. Ею впору обсадить все деревни, развести ее возле школ, клубов. Везде малина примется. И всем хватит даровых саженцев из зеленого универмага — лесного малинника.

Очень вкусна малина в свежем виде. Из нее приготовляют соки, крем, сиропы, начинки для конфет, прекрасный напиток, варенье, желе. Искони и до сих пор самое безотказное дежурное лекарство горожан и крестьян при простуде — сушеные ягоды малины (горячий малиновый чай).

Малина зацветает на пятидневку позже крушины, а через одну-две декады, иногда и раньше, к ним присоединяется чернокорая красавица широколиственных лесов — мелко-



листная липа. Цветет малина в среднем около месяца, а иногда и до трех месяцев.

В Сальских степях малина зацветает 25 мая и открывает пору главного пчелиного взятка, пронося эстафету до Енисейска (23 июня), Вологды (24 июня), Коми АССР (27 июня). Поспевает малина в августе. Это и есть пора ее массового сбора в лесах. Сборщики могут заметить, что на кустах рядом со спелой ягодой еще белеют поздние цветы. Все лето бутоны, цветы и красноспелые ягоды малины.

В июне и июле малина — выдающийся медонос. Малиновый мед — высшего качества, светлый с типично малиновым вкусом и ароматом. Пчелы охотно посещают цветущие малинники даже в прохладную погоду и слабый дождь. В середине лета русский лес становится главным поставщиком нектара пчелам, медовые реки текут на колхозные пасеки. С гектара малинников пчелы за сезон собирают до 50—100 килограммов меда.

Пчеловод хорошо знает, что в лесу нет растения лучше для пчел, чем малина. Читатель, может быть, и возразит: забыл, мол, автор про

липу и иван-чай. Нет, они хороши только на определенном месте. Намного их превосходит малина-тенелюбка — она везде, где нет лип и иван-чая.

Предвижу еще вопрос читателя: «А крушина?» Да, крушина достойная напарница, но ей не дотянуться до малинников лесной зоны и северной тайги. Только в одном месте крушина почти равная соперница малине — это северо-западная часть европейских лесов.

И опять же преимущество малины: во-первых, почти в три раза больше можно иметь меда с гектара малинника, во-вторых малиновый мед, как и липовый, более высокого качества.

В ДУБАХ

КАЛИНА

Песни, сказки, прибаутки, пословицы сложены народом о калине. Загляденье, какой лаковый блеск на ягодах, словно они покрыты эмалью, чистые камни-самоцветы.

Как докрасна раскаленный на углях металл выглядят к осени оплавленные солнцем ярко-красные ягоды калины.

Жители сел и городов, побывав в лесу, непременно привозят вместе с корзинами грибов и ветки с ягодами калины, как букеты цветов... И листва багровая, под масть ягодам. Мимо не пройдешь, какая красота! А вот нет догадки завести калину в саду, в парке. Ведь это декоративное дерево трех времен года — цвет весны, зелень лета, ягода осени. Культура калины особенно желательна в живых изгородях вокруг пасек и садов, по обочинам проселков.

Зацветает калина в средней полосе примерно 10 июня, в Батуми — 29 апреля, в Тобольске — 24 июня. Поспевает (в средней полосе) в середине августа. Цветение калины — рыбацкая примета — пора икрометания лещей (глубинных) и линей; наступает лето удильщиков.



Исстари в народной практике калина используется как лекарственное растение. Экстракт из ее коры применяется при внутренних кровотечениях, в качестве успокаивающего, а также средства от судорог.

Обыкновенная калина — высокий кустарник из семейства жимолостных. Она растет на влажных почвах среди крупных лесов, особенно в дубравах, по вырубкам, в оврагах, по берегам рек и ручьев. В нашей стране произрастает шесть видов калины. Самая далекая, северная и восточная калина, красуется в подлеске пихтовых лесов, соседствует с курильской вишней.

Калина — раннелетний медонос. Стало быть, пчеловоды тоже заинтересованы в повсеместном разведении калины. За полмесяца цветения (в среднем) гектар зарослей калинника дает пчелам до 30 килограммов прекрасного диетического меда.

Поспевает калина (в средней полосе) в середине августа. По фенологическим наблюдениям, заготовку

спелой ягоды можно начинать в Москве — 4, в Новгороде — 16, в Нерехте — 21 августа, в Сибири и на Дальнем Востоке — в конце августа — начале сентября.

Зонтичные цветы весны волшебница осень преобразует в раскаленные, сверкающие лаком ягоды. Магическая метаморфоза!

Томленая каша калины в деревне в старину считалась отличным блюдом, десертом сельского стола. Недаром бытовала в деревне пословица: «Калина хвалилась, что она с медом хороша». А она и без меда хороша, вкусна и душиста, особенно после морозов.



ГРАНАТ СЕВЕРА

На смену землянике созревает рубиновая ягода — костяника.

Это типичная ягода широколиственных лесов.

Семенное воспроизводство у костяники сильно подавлено в тени леса, поэтому 75 процентов растений размножается вегетативно при помощи подземных и наземных стеблей. За это и прозвали ее «ползучий хмель» и «хмелевидная калина».

В размножении она непревзойденный скоростник, ее усы-скоробеги вытягиваются до 3 метров; за сутки они вырастают на 3—4 сантиметра. Это рекорд роста. Признанный спринтер леса — гриб-осиновик поднимется за двое суток на 4 сантиметра. Выходит, что ус костянки на один сантиметр в сутки опережает этого лесного чемпиона. Дивное растение! Ягодное, а растет быстрее гриба.

Приютите костянику в парках, она тени не боится, везде ботвится!

Красива форма ягод: на зеленой розетке листьев кучки тускло-красных ягод, будто бескорый гранат, блестящий рубиновый кулон в изумруде оправы — ювелирный плод, загляденье!

Зрелая костяника — сочная с косточкой ягода; на вкус, как гранат. Сроки созревания костяники: в Куйбышеве 12 июля, под Москвой 15, в Нерехте 17, в Вологде 28 июля.

Из костяники приготовляют хороший квас, кисель, соки, мусс, компот, желе, сиропы. Даже размолотые семена костяники — очень вкусная приправа к пище.

Костяника известна и как целебная ягода — лекарство от цинги и геморроя.

Примечательна еще ее способность предсказывать погоду. Если листья костяники скручиваются в трубочку, понимайте это как синоптический прогноз на «ясно», будьте уверены — впереди устойчиво сухое вёдро, жаркое солнце. Если листья начнут расправляться — конец вёдру. И пчеловод глянет на костянику, заметит и проверит: да, верно, все пчелы гужом летят обратно на пасеку, непогоду чуют.

Во время сенокоса крестьяне считались с указаниями костяничных листочков. Скручен лист — можно растрясать копны, сушить сено; начал расправляться — значит, через 15—20 часов быть дождю. В наши дни много молодых колхозных

бригадиров. Им полезно знать старинные приметы, на практике пригодятся.

БЕРЕСКЛЕТ



...Лес поблек. Листопад в разгаре. Великолепна цветисто-вянущая листва. Днем мглятся сумерки ненастья. И тогда в глаза бросается нежная акварель оригинального подлеска. По-особенному огневеет в подлеске нежно-розовая, палевая, фиолетовая листва бересклета. С его веток свисают птичьи ягоды — красно-оранжевые круглячки с черным зрачком. Словно смотрит на тебя птичий глаз. Ведь по-народному их недаром называют «сорочьи очки».

Невольно заглядишься на нежные расцветки розово-фиолетовой листвы бересклета бородавчатого, на ювелирные кулоны его ягод-висюль, оранжевые с черным глазком. Своеобразная красота куста пленяет грибника и охотника. Возвращаясь из похода, они обязательно срежут и сложат в нарядный букет ветки бересклета. Но не все знают, что такой букет очень быстро может превратиться в новый куст. Ветки легко укореняются в почве.

В бересклете ценится все: декоративная зелень, гуттаперча, перерабатываемая на заводах, древесина, идущая на изготовление клавишей пианино, а также угольных карандашей. Из семян (содержание жира до 50 процентов) получают техническое и пищевое масло. Экстракт коры используется и как слабительное.

Бересклет — ценный кустарник. В коре стеблей и особенно корней этого растения содержится гуттаперча в количестве от 8 до 20 процентов от веса сухой коры. С целью расширения базы гуттоносов для отечественной промышленности бересклет в 1931 году был введен в культуру лесхозов, а также в степные посадки лесополос в качестве подлеска.

Более шестидесяти лет назад, будучи мальчонкой, я сделал одно из первых своих охотничьих открытий. Когда, бывало, под осень, случалось мне забрести в бересклетник, каждый раз я слышал одно и то же, будто вдалеке грянул и раскатился по лесу пушечный выстрел. Именно такое впечатление оставлял гулкий взлет короткокрылого рябчика. И так всегда: где бересклет — там и осенний рябчик. После, рассматривая свои охотничьи трофеи, я много раз убеждался, что зоб рябчиков туго набит ягодами бересклета. Тогда-то все бересклетники вокруг лесной сторожки, где мы жили с отцом, я догадливо взял на учет памяти. Не надо бродить по всему лесу, идешь напрямик, знаешь — если рябчики есть, то все они там.

АПТЕКАРСКИЕ БОЛОТА

КЛЮКВА

Моховые кочки необъятных лесов и болот севера и средней полосы нашей страны в сентябре усеяны зрелой клюквой. Ни на чем, кажется, не

растет, а просто лежит на мху рубиновая ягода. Берешь ее и видишь — тонкой ниткой тянется за ней ползучий стебель с вечнозелеными листиками. Как у мирта, листики кожистые, свернутые, снизу белые, тут же сморщились прошлогодние ягоды. Километр за километром идешь торфяниками, и всюду моховые подушки кочкарника усеяны клюквой. Осенью клюковник болота — кормный птичник боровой фермы. Эффектно выглядит он в первую порошу: на белом снегу четко выделяются ярко-красные ягоды.

Клюква растет в так называемом мокром бору, или сфагновом сосняке. Это единственный таежный бор без грибов, где сосны растут очень медленно.

Клюквенный «сыр-бор» не поражает стройным величием хвойной панорамы, как древние моренно-лесные ландшафты других типов таежных сосняков. Неказисты сукастоголенастые сосны-растопыри, насесты глухарей.

Неисчерпаемы запасы лесного урожая клюквы. До первой пороши можно собирать клюкву поздней осенью, а весной собирают заодно со сморчками подснежную ягоду и листики для клюквенного чая.

Все ягоды леса хороши, но клюкве — предпочтение. Варенье, кисели, морсы из этой ягоды — самые распространенные произведения русской домашней кухни. Дети узнают вкус этой ягоды с самого раннего возраста, она обязательно входит в их меню. Многим помогла эта ягода укрепить здоровье, избавиться от цинги, малокровия. При высокой температуре клюквенный морс рекомендуется врачами как жаропонижающее и прохладительное средство.

Собранная клюква хорошо сохраняется в течение девяти месяцев. Это возможно благодаря высокому содержанию в ней лимонной и бензойной кислот. В ягодах клюквы



около 20 миллиграмм-процентов витамина С.

Для сохранения витаминозности ягоды обычно засыпают сахарным песком (способ этот называется «засырение»).

МОРОШКА

На низком стелющемся болотном кустарнике — ягоды-хамелеоны: наливаются сначала красные, а в июле созревают уже желтые с оранжевым оттенком. Это — морошка. Народное название ягоды «моховая смородина», «глошина». Морошка — двудомное травянистое многолетнее растение из семейства розоцветных. Ветвистое ползучее корневище образует однолетние прямостоячие стебли высотой 10—40 сантиметров. Листья округлопочковидные, большей частью пятилопастные с пильчатыми краями.

Ягодники морошки обильны в северных моховых тундрах, а также в мокрых борах европейского севера, в так называемом багульниковом сосняке. Здесь господствуют сфагновые мхи, покрытые багульником и голубикой. Мшистые кочки усеяны морошкой и брусникой. Это излюб-

ленные места глухариных токов и пастбища белых куропаток.

Цветки у морошки белые (чашечка с пятью чашелистиками). Цветет она в мае — июне, созревает в июле — августе.

Среднефенологические сроки массового созревания ягод и начала сбора: для Новгорода 2 июля, Вологды 7, Тобольска 16, Красноярска 27 июля, севернее — август.

Спелая морошка выглядит как желтая малина на стелющихся стеблях. Урожаи ее обильны повсюду. Много морошки можно заготовить в Вологодской, Новгородской, Владимирской, Горьковской, Смоленской, Калининской и других областях. К сожалению, кооперативные организации уделяют этому мало внимания.

Любимая ягода северян в национальных округах. Она душиста в варенье, маринаде, моченье. По северной традиции к проводам и встречам хозяйки готовят «попутянки», пироги и ватрушки с морошкой.

В ягодах морошки 0,2 миллиграмм-процента витамина С. В народной медицине она используется как противоцинготное и мочегонное средство (последним свойством обладает все растение, его листья и корни).

Мокрый бор, или сфагновый сосняк, где растут только две ягоды — клюква и морошка, примечателен и другими своими растениями. Белый торфяной мох — сфагнум — при случае можно использовать для лечения ран.

По воспоминаниям врача Новотельнова, в годы гражданской войны олонецкий полевой госпиталь, не имея ни ваты, ни йода, пользовался для перевязок этим мхом и успешно вылечивал раненых.

Интересно и другое растение мокрых боров — багульник. Этот вечнозеленый, прямостоячий кустарник из семейства вересковых содержит эфирное масло, от этого он да-



же на открытом воздухе имеет резкий одурманивающий запах. Эфирное масло обладает сильно раздражающим действием.

Багульником пользуются при простуде, коклюше, астме, ревматизме, одышке. Заваривают 25 граммов травы багульника в литре кипятка, настаивают и дают больному как чай. Настой листьев принимают как успокоительное средство при нервных расстройствах, волнениях, а также в качестве болеутоляющего и потогонного средства. Ветки используют для окуривания помещения, уничтожения насекомых. Их кладут также в шкафы вместо нафталина. Поистине универсальный дар леса!

АНАНАС СЕВЕРА

Княженика! Так по-народному и в ботанике называют ягоду, вкус и аромат которой имеет запах ананаса. Ни одна из диких ягод не может сравниваться с этой жемчужиной тундры, сфагновых болот, торфяников, сырых боров-сосняков.

От всех своих малиновых сестер эта благородная княгиня болотных ягод отличается силой благоухания, изяществом раздельных тройчаток

вырезной листвы, точеностью формы шарика костяничной ягоды и амарантовым оттенком темно-вишневого или красного с чернью плода. А нежно-розовые, красно-зоревые лепестки цветущей княженики — пленительный призыв пчелам, которые и отдают ей предпочтение среди других медоносов весны.



Любители давно по достоинству оценили прелесть дикарки и ввели ее в культуру северных садов. Ласковые и звучные названия даны ей в народе: княжица, мамура, моховая малина, лапушка-морошка.

Типичная полярница, княженика — редкость южнее Москвы. Она обитательница высокоширотных тундр, ледовитых островов и всего арктического побережья от Мурманска до Чукотки.

Южная граница массовых лесных ягодников — Москва, Калинин, Кострома, Владимир, Горький, Пермь.

Растение — небольшой полукустарник. Стебель без шипов. Листья гладкие, тройчатые, крупнопильчатые. Цветение — в июне. В июле — августе созревает небольшая красно-бурая, или темно-вишневая, или красная с чернью ягода, похожая на ежевику и куманику, но меньше и круглее.

Средние сроки созревания княженики: Куйбышев 12 июля, Нерехта 17, Тобольск 15, Красноярск 28 июля, Якутия, Сахалин, Камчатка, Курилы — август.

Княженика — северная ягода. На лесных болотах она растет в родной компании моховых малин (морошки, ежевики, куманики). Но ее можно разводить и в средней полосе на торфяниках. Легко пересадить и в сад. Неизбалованное природой растение примется обязательно. Отличные сладкие ягоды. Варенье из них душистое, с ананасным вкусом. В домашней кулинарии северян княженику используют для разных вкусных блюд. Она замечательна во всех отношениях: хороша для кондитерских изделий, отличный десерт, безвредный краситель напитков, а также испытанное лекарство от цинги.

ХВОЙНЫЙ ВИНОГРАД

После листопада в просветленных березовых рощах становится очень заметным красивый подлесок, вечнозеленый хвойный кустарник. Его называют можжевельник обыкновенный.

В лесной зоне СССР можжевельник в основном представляет собой подлесок сухопесчаных сосновых боров, еловых лесов. Реже он встречается в заболоченных местах, на моховых болотах. Вот почему можжевельник, как и муравьиные кучи, всегда примета грибных мест. Под старыми березами около можжевельника растут белые грибы и березовики.

Среди кустарников подлеска можжевельник — самый долговечный. Нередко встречаются растения в возрасте до 300, а в тундре — свыше

500 лет. В горах Тянь-Шаня недавно найден древовидный можжевельник в возрасте около 2000 лет.

В тайге можжевельник встречается как подлесок, с ракитником и шиповником в брусничных борах, с шиповником и рябинами — в подлеске сосновых боров-черничников.

Ласкает глаз вечнозеленая краса можжевельников, когда все блекнет осенью и зимой. Почему же их никогда не сажают в деревнях, городских парках, садах? Они везде под руками.

Поучительный пример показал замечательный русский художник И. Е. Репин. Он очень любил можжевельник за неувядаемую красу, аромат и собственноручно посадил в своих «Пенатах» можжевеловую аллею. И стоят там можжевельники, как вечнозеленые памятники великому художнику.

Как лучше разводить можжевельник?

На этот вопрос дал ответ профессор П. А. Мантейфель. Он советовал разводить можжевельник семенами. В этом случае кусты лучше укореняются. Можно размножать можжевельник и кустами. Выкапывать их для пересадки надо аккуратно, без повреждения корневой системы, лучше с землей.

Озеленительные работы часто задерживаются из-за нехватки кустов для посадок. И никому невдомек оглянуться на лес, где можжевельнику конца нет, сколько надо, столько и бери.

У этого замечательного хвойного растения из семейства кипарисовых имеются четыре основных достоинства.

П е р в о е. Одинаковый цвет и зимой и летом.

В т о р о е. Известно, как разнообразны, будто нарочно подстрижены «тупейным художником» кроны можжевельника. Приглядитесь, на прямом стволе (серо-бурая шелуха на коре) различные ветви: одни прижаты, другие несколько отстоят, закругляются. Хвоинки кольцеобразно расположены по три в каждом кольце-мутовке, они линейные, шиловидные, жесткоострые.

Искусной подрезкой можно создать удивительные зеленые скульптуры зверей, красиво декорировать аллеи. Искусный садовод использует можжевельник, как скульптор глину или гипс.

Т р е т ь е. Дело не только в красоте, главное в пользе: заросли можжевельника — это природная лаборатория здорового воздуха. Опытами доказано, что гектар можжевельника за сутки испаряет около 30 килограммов летучих органических веществ (фитонцидов). Этого количества достаточно для очистки от бактерий воздуха большого города.

Ч е т в е р т о е. Плоды можжевельника — ягодообразные шишечки, черные с сизым налетом (созревают на второй год осенью) — применяются при лечении малярии, брюшной водянки, чесотки, лишаев, нервных, ревматических и женских болезней и др. Годичные побеги летопоросли используют для приготовления мочегонного настоя.

В ягодах содержатся эфирное



масло, смола, яблочная, уксусная, муравьиная кислоты, горькое аморфное вещество — желтый пигмент юниперин, инозин и др.

В ягодах содержится сахара до 42 процентов, примерно столько же, сколько и в винограде. Вот почему можжевельник называют хвойным виноградом.

Когда в мае зацветает можжевельник — это верное указание колхозникам, что пора сеять ячмень...

Немаловажно знать и другое: для борьбы с садовыми вредителями легче всего насадить можжевеловые изгороди. Птицам будет стол и дом, корм и гнездо.

Хорош можжевельник и для комнатной культуры. Он не нуждается в формовой подрезке. Благоуханием своим он очищает воздух жилых помещений.

Сродни северному можжевельнику тоже хвойный кустарник скал Крыма, Кавказа, Сибири — казачий можжевельник с буро-черными, бугристыми шишкообразными ягодами. Насколько обыкновенный можжевельник друг человека, настолько казачий — опасный враг, особенно в невежественных руках знахарок.

У нас на обыкновенный можжевельник леса похож ягодный тис, относящийся к другому ботаническому семейству. Это хвойное дерево с настоящими, не сухими, как у можжевельника, а сочными плодами.

АНАНАС МИЧУРИНА

Неутомимо, на протяжении всей своей жизни вел И. В. Мичурин поиски полезных растений среди дикой природы для введения их в культуру. Внимание великого преобразователя природы привлекали растительные сокровища тайги Дальнего Востока, где удивительным образом рядом с представителями флоры севера соседствуют хорошо приспособившиеся к суровому климату типичные обитательницы тропических джунглей. Здесь амурский виноград, как хмель, обвивает могучие кедры и пихты, лианы-актинидии поднялись на ветви тысячелетнего гиганта тиса. Кедр смыкается с южанином дубом, серебристая ель — с пробковым деревом.

С легкой руки И. В. Мичурина актинидия давно уже перешагнула в сады как соперница винограда и крыжовника. Ее ягоды имеют тонкий аромат ананаса, поэтому и сорт мичуринской актинидии называется Ананасная.

Листья у актинидии матовые с красно-бронзовым отливом, летом — пестрые. Цветки белые, реже желтые и красные. Во избежание пустоцвета в культуре Супутинского заповедника Горно-таежной станции Дальневосточного филиала Академии наук СССР специально выбирают обоеполые цветы, тогда актинидии дают большой урожай и плодоносят без антрактов.

И. В. Мичурин получил четыре поколения самого витаминозного вида — актинидии коломикты. Зеленовато-желтая ягода этого растения весит 1,5—4 грамма. В 1 килограмме ягод содержится до 9300 миллиграмм-процентов витамина С. В культуре одна лиана дает до 4 килограммов ягод.

Актинидия коломикта — самый северный вид. Она растет на Сахалине и на материке от устья Амура и по всему Сихотэ-Алиню. В горах она поднимается до 1300 метров над уровнем моря. Встречается также в Китае и Японии. Успешно растет и в средней полосе нашей страны. До чего же декоративно-нарядна эта пестролистная лиана! Стебель гибкий, словно веревка или канат, взбирается на деревья до высоты 15 метров. Там, наверху, ботвисто раскидываются побеги-цепляки, которые повивают кроны и сплетаются друг с другом. К осени с ветвей дуба

или тиса свисает урожай ягод, часто столь обильный, что диву даешься, как эти налитые, тяжелые гроздья не рухнут с высоты.

Способность актинидий цепко использовать опоры — то, что надо для пристенно-вертикального озеленения и декорирования беседок, галерей, веранд, балконов, арок. Эти растения хороши и в ветроломных полосах в степи, а также для образования защитно-зеленых запушей обрывов, откосов, крепления берегов, плеч полевых оврагов.

Никаких особенных забот лиана вам не доставляет, выбирать место ей не надо. В каждом тесно саженном саду актинидию вполне можно пустить в обвив стволов яблонь, груш и любых оградных деревьев. Еще лучше использовать растение для образования зеленого плаща беседки, террасы или покрова стены дома. Актинидия коломикта извивается по опоре высотой до 6 метров, толщина лианы до 2 сантиметров, ветвится снизу с 2 метров. Цветет в конце мая. Ягоды поспевают в тайге в конце августа.

Витаминозные сорта дикорастущих актинидий использовались таежниками в качестве противоцинготного и противоглистного средства. Ягоды содержат до 3 процентов аскорбиновой кислоты, 4,4 процента сахара. Они годятся для варенья, консервирования, приготовления соков.



Два культурных мичуринских сорта актинидий — Ананасная и Клара Цеткин — отличаются от диких, более крупных, сахаристыми и ароматными плодами. Вот какую характеристику этим сортам дал И. В. Мичурин:

«...Это чрезвычайно ценное и вполне подходящее к нашему климату растение обещает в будущем совершенно вытеснить из наших садов как виноград, так и крыжовник, потому что вкусовые качества ягод различных сортов актинидий так хороши и разнообразны, что при сравнении с ягодами не только крыжовника, но даже и винограда оказываются гораздо выше качеством, не говоря уже про замечательную ароматичность их, чего в винограде, а тем более в крыжовнике нечего искать; при всем этом есть совершенно выносливые виды этого растения, которые свободно, без всякой защиты выносят до 30° мороза».

Центральная генетическая лаборатория имени И. В. Мичурина расширяет культуру актинидий. Они размножаются зимними и летними зелеными черенками, укореняются в оранжереях и парниках при температуре 18—20 градусов. Лучше развиваются на защищенных местах, хорошо дренированных почвах, богатых перегноем. Начинают плодоносить на 3—4-м году.

В смешанных лесах Приморья, чаще в кедровых и чернопихтовых, на каменистых почвах близ рек и у истоков ключей встречается острая актинидия. Лиановый ствол ее достигает толщины 15—18 сантиметров, причем бывает, она взбирается на деревья 25-метровой высоты. Актинидия-аргута — самая мощная лиана Дальнего Востока. Ягоды

крупные (до 8 граммов), одна лиана дает до 50 килограммов ягод. Плети ее необычайно прочны, их в Азии используют в качестве канатов для висячих мостов.

На защищенных местах аргута хорошо культивируется в Мичуринске и Подмосковье. По вкусовым качествам, химическому составу и высокой урожайности ягод-дикарей она первенствует среди актинидий. Вкус ягод аргуты кисло-сладкий, иногда очень сладкий (12—16,5 процента сахара). Подвяленные ягоды — точно изюм.

ЧЕРНАЯ ШИКША

Каждый, кто побывает на арктическом побережье, в своих описаниях растительных достопримечательностей природы обязательно упомянет, наряду с клюквой, черникой, брусникой, морошкой, такую ягоду севера, как шикша.

Это очень обыкновенное растение горных и равнинных тундр, скальных побережий, торфяников и сфагновых болот. Шикша известна также под местными названиями водяника, вороника, ерник.

Вечнозеленый стелющийся кустарничек сильно ветвится, стебли мелкие, иногда до 1 метра, но чаще 20—50 сантиметров. Ветви темнобурые или коричневые. На зиму не опадают, мелкие, линейно-продолговатые, с очень короткими черешками и слегка загнутыми краями зеленые листочки, которые сплошь покрывают ветку куста. Они держатся на ветвях 3—5 лет. В мае — июне на ветвях появляются розоватые и темно-красные цветки-медоносы: трилистная чашечка и венчик, три тычинки, завязь в шесть — девять гнезд. В августе появляется величиной с горошину блестяще-черный (иногда белый) круглый плод.

Типичное растение тундр, шикша в больших количествах плотными подушками ягодных клумб произрастает на арктических островах и побережье.

В садоводческих справочниках шикша не значится, между тем озеленителям следовало бы обратить на нее внимание. В зеленом строительстве ее можно использовать как почвопокровное растение на песчаных и торфяных почвах и на каменистых горках. Есть возможность разведения шикши в Верхневолжской низине, на торфяниках Подмосковья. Миниатюрные ягодные кусты шикши юные натуралисты могли бы высаживать и у себя в садах. Для этого нужно принести растение из лесу с землей и неповрежденными корнями.

Красиво по природной форме это растение. Оно представляет собой клумбу хвойно-игольной зелени с агатово-черными ягодами-многоплодками на густо-зеленом фоне массивно олиственных веток.

Жителям арктического побережья шикша исстари известна как лекарственное растение, снимающее головные боли, поднимающее жизненный тонус при переутомлении, излечивающее от цинги. Для лекар-



ственных целей используются не только ягоды, но и надземная травянистая часть шикши.

ЖИВЫЕ ИЗГОРОДИ

ЛЕСНАЯ СЛИВА-КОЛЮЧКА

Всем известно сильно колючее растение терновник — колючий кустарник, достигающий 5-метровой высоты. Насколько беззащитна черемуха от любителей обламывать ее пахучие ветки, настолько неприступен ее ближайший родственник терновник. Он как бы обороняется зубами и когтями, больно жалит множеством своих колючек. Разрастаясь с помощью корневищных отпрысков, терновник образует непроходимые заросли высотой в несколько метров. Незаменимое растение для образования изгородей, надежная ограда для садов, цветников, плантаций. Колючим терновником хорошо обсадить птицефермы. Его заросли надежно защитят птиц от ястребов, коршунов, ворон, а также от нападения хищных лисиц.

Терновник цветет ранней весной белыми одиночными и парными цветками (до появления листьев).



Округлые черные с синеватым налетом плоды-костянки кисловато-сладкие, очень терпкие, созревают в июле — августе, но собирать их лучше при первых заморозках, когда примороженные плоды теряют терпкость и становятся вкуснее.

Листья терна используют как суррогат чая; в них содержится много витамина С. В плодах терновника 8,33 процента сахара, 2,48 процента свободных кислот. Терновые ягоды идут на приготовление компотов, варенья, кваса, вина, суррогата кофе.

Широко известен терновник как лекарственное растение. Его цветки употребляются в качестве слабительного. Они же — лекарство от невралгии.

Живучести терна способствует высокая его засухоустойчивость, обильная ветвистая поросль, сильно защищенная острыми колючками. Терновник — в основном растение лесостепи, часто встречается на полях, лесных опушках, по оврагам, речным долинам и на лугах.

Садовый терн дает более крупные плоды. Известность заслужил крупноплодный сорт Поволжский терновник. В культуре широко распространен и мичуринский сорт Ренклод терновый — гибрид дикого терна и сливы.

В среднерусских лесах встречается родная сестра терна — тернослива. Почки ее длиннее, до 3—5 миллиметров. Побеги пушистые.

Соседом терна на юге является так называемый иерусалимский терн. Многим читателям он известен под названием гледичия. Это декоративное растение культивируется в садах и питомниках для нужд зеленого строительства. На Кавказе заросли иерусалимского терна играют в охотничьих хозяйствах ту же роль, что и ягодники на севере. Бобами гледичии кормятся дикие звери и птицы.

БОЯРЫШНИК

Дикие и культурные боярышники встречаются по всему свету. Это растение широко используют у нас в качестве живого строительного материала для образования плотных колючих изгородей, которые к тому же и выглядят очень нарядно.

За декоративность боярышник ценят зодчие зеленого строительства, за лекарственность — медики, за краску — химики. А плодоводы стараются его разводить как необходимый в садоводстве карликовый подвой для прививки культурных груш.

Он неприхотлив к почве, морозоустойчив и теневынослив. Размножают его семенами, черенками, корневыми отпрысками.

Особенно желательны широкие посадки боярышника в свиноводческих и птицеводческих колхозах и совхозах. Мясистые с мучнистой мякотью ягоды живой изгороди годятся на корм свиньям и птицам.

Больше всех распространены три вида: однокосточковый, кроваво-красный и колючий боярышник.

Все виды боярышника скрещиваются между собой. И. В. Мичурин от скрещивания обыкновенной рябины с кроваво-красным боярышником получил межродовой гибрид и дал ему название гранатная рябина.

Самый распространенный кроваво-красный боярышник растет и хорошо плодоносит в подлеске широколиственных лесов и дубрав. Чаще встречается в редколесье, на опушках, по берегам рек лесной и лесостепной зон европейской части СССР, в Западной и Восточной Сибири, в Средней Азии.

Все ярко и цветисто в этом растении: кора веток, узорная листва, белые и розовые цветы, кисти красных ягод. Сущий боярский наряд самого пышного представителя дикой флоры. Он был применен и выделен с давних пор, недаром бытовала в народе поговорка: «Хорош боярышник, да не у боярского крыльца», стало быть, там, где можно любоваться им без боярской помехи.

Узнать боярышник можно по крепким пурпурно-коричневым блестящим побегам с толстыми прямыми колючками на конце веток. Волосистые листья сверху темно-зеленые, снизу гораздо светлее. Встречаются листья обратнояйцевидные и неглубоколопастные или крупнозубчатые с ширококлиновидным цельнокрайним основанием. В мае — июне появляются белые и розовые цветки. В августе созревают продолговатые, мясистые, с мучнистой мякотью кроваво-красные, реже оранжевые плоды.

Химический состав плодов кроваво-красного боярышника не изучен, но есть сведения, что плоды близких к нему видов содержат эфирное масло, горькое вещество кратегин, кратегусовую кислоту, танин, приметиламин, винно-каменную и лимонную кислоты, каротин и витамин С. Из плодов боярышника приготовляют суррогаты кофе и чая, желе, варенье. Они ценны и как лекарство от различных болезней, особенно сердечных, экстракт ягоды устраняет аритмию, тахикардию и снимает боли. Препараты из боя-





рышника применяют при нервных заболеваниях, сердечных неврозах и гипертонии.

Древесина боярышника отличается крепостью. Из нее изготовляют красивые вещи. Корни боярышника являются сырьем для получения безвредной желтой краски.

БАРБАРИС

Распространен у нас барбарис, широко введенный в садово-парковую культуру. «Барбарис» — это обрусевшее латинское название ягодного куста — бербери, что значит «медвежья ягода».

Дикорастущий барбарис распространен в западных и южных районах европейской части СССР, в Предкавказье, на Дальнем Востоке. Встречается в южных районах Московской области, доходит до Вологды и Ленинграда. Лучше развивается на известковых почвах, на сухих каменистых пригорках дубрав, солнечных полянках редколесья, лесных опушках и среди кустарников подлеска.

Этот декоративный и ягодный кустарник очень сильно ветвится, достигает высоты 2—3 метров. Желтоватые молодые ветки на второй год становятся серыми, усажены колючками (видоизменившейся листвой). Листья продолговатые, зазубренные по краям.



Хоть пышен и красив боярышник, но барбарис его превосходит вкусом и еще одним хозяйственным качеством, ценным для колхозных пасек: очень медисты золотые кисти соцветий его светло-желтых цветков. Хороший медонос, дает много нектара пчелам в мае и июне. Он цветет в течение 15—25 дней. Начало цветения в Днепропетровске 10 мая, в Казалинске (Казахстане) 14, в Подмосковье 27, в Белоруссии 28 мая, в Ленинграде 9 июня, в Вологде 21 июня. Ягоды созревают в сентябре — октябре.

И. В. Мичурин считал ягоды барбариса хорошим сырьем для консервной промышленности. В предвидении промышленного использования этих ягод ученый вывел довольно крупноплодную рано плодоносящую форму барбариса.

Барбарис — отличная ягода и для кондитеров. В народе искони славились пирог-барбарисник, квас, кисель, варенье. Больше бы надо заготовлять этих десертных ягод, чтобы в столовых и буфетах появились забытые деликатесы народной кухни. В ассортименте кондитерских фабрик есть леденцы «барбарис». Красные цилиндрики ягод вкусны и в свежем виде.

Как лекарственное растение барбарис известен с древних времен. При раскопках в Египте найдены глиняные дощечки клинописной библиотеки (650 лет до нашей эры), прославляющие ягоды барбариса как средство для «очищения крови». Еще раньше лечебные свойства этой ягоды были известны в Индии.

Современная медицина во всех частях света также признает лечебные свойства барбариса. Обыкновенный барбарис применяют при внутренних кровотечениях и как

закрепляющее желудок средство. Препаратами этого растения пользуются для лечения печени, желчного пузыря и желудочно-кишечного тракта. Лекарственную ценность имеют, помимо ягод, листья, кора и корни растения, которые содержат различные алкалоиды, в том числе берберин. Этот алкалоид снижает артериальное давление, регулирует сердечную деятельность.

Введение барбариса в культуру садов у нас началось в XVIII веке. Но вот наука дозналась, что на нижней стороне листьев барбариса весной часто развивается линейно-ржавчинный грибок, который поражает затем посевы зерновых культур и кормовые травы. Поэтому к концу XIX века резко уменьшились сельские посадки барбариса.

В СССР имеется 12 видов дикорастущих барбарисов. В высокогорье они поднимаются до 1800 метров над уровнем моря, словно «от греха подальше», чтобы не вредить посевам.

В горной тайге Приморья сейчас найден барбарис, который не повреждается ржавчинным грибком. Это так называемый Тунбергов барбарис. Он представляет исключительный интерес для гибридизации с обыкновенным барбарисом.

В настоящее время химики и фармацевты изучают горно-таежный амурский барбарис, который вводится в Приморье и Хабаровском крае в культуру садовых живых изгородей.

БИРЮЧИНА

Бирючина обыкновенная также представляет большой интерес для использования в живых изгородях. Это красивое растение хорошо переносит стрижку и густо ветвится, образуя непроглядную чащу зеленой ограды.

В отличие от заразительного барбариса бирючина не подвержена грибковым заболеваниям. Садоводы ценят бирючину за теневыносливость, зимостойкость, засухоустойчивость и нетребовательность к почве. Она может расти даже на солончаках. Пчеловодам она известна как хороший медонос. Белыми душистыми цветками благоухает в мае. В сентябре и октябре созревают двухгнездные плоды — сочные черно-синие ягоды. Не опадающий, не осыпающийся на зиму ягодный урожай бирючины подкармливает боровую дичь и зимующих птиц, поэтому очень желательны посадки ее в лесных, охотничьих хозяйствах, в пригородных парках.

Лесоводы сажают этот кустарник в полезащитных полосах, дубравах, по берегам водохранилищ. Надо бы высаживать бирючину также аллеями по обочинам шоссе и проселочных дорог. В этом всех опередила славящаяся лучшими дорогами Чувашия. От Чебоксар до Канаша еще до войны вдоль дороги по обеим ее сторонам посажено сто тысяч кустов, образовавших роскошную живую изгородь, нужную защиту от зимних заносов. Еще больше придорожных ягодных и фруктовых посадок на Украине.



В Советском Союзе дикая бирючина растет на Украине и на Кавказе, с юга она доходит до Подмосковья.

Бирючина легко и быстро размножается семенами, отводками, однолетними сеянцами.

Попробуйте — и будете хвалить чай из листьев бирючины. А еще более вкусным покажется напиток, если заварить поджаренные ягоды.

Ягодами бирючины подкрашивают морсы, конфеты. Из ягод можно изготовить безвредные краски четырех цветов (зеленую, черно-синюю, розовую и пурпурную). Древесина бирючины идет на сапожные гвозди.

РАЙСКОЕ ДЕРЕВО

Мы привыкли к тому, что весной и летом дерево или кустарник имеет зеленую листву. И до чего же удивительно видеть серебряное дерево. Бывает ли такое? Да. Это лох узколистный — джида. Распространен лох на юге европейской части СССР, разводится в центре.

По берегам рек, озер и морей вперемежку с тополями и кендырем встречаются эти оригинальные кустарники или деревца. У них все серебрится: ветви, листва, цветки и ягоды.

Четыре достоинства имеет лох. Во-первых, он чрезвычайно декоративен. Во-вторых, округлые, почти шаровидные, плоды сладки и питательны: в них около 11 процентов белка, много глюкозы, фруктозы, калийных и фосфорных солей. В-третьих, растение образует камедь, пригодную для текстильного производства, недаром его разводят с технической целью. В-четвертых, это эффективное лекарство при заболеваниях желудочно-кишечного тракта; высушенная и размолотая мучнистая часть плодов известна под названием препарата пшатин.

Кустарник или небольшое деревцо из семейства лоховых отличается красновато-бурой корой и серебристыми цветами, молодыми ветвями и листьями. Лоховые — это род листопадных и вечнозеленых кустарников или небольших деревьев, достигающих высоты 5—8 метров.

Узколистный лох быстро растет (особенно молодой), легко переносит стрижку, поэтому он применяется для живых изгородей, обсадки склонов, закрепления песков, для посадок в придорожных и полезащитных полосах, озеленения городов и поселков.

В СССР разводится как декоративное растение неколючий вид — серебристый лох. Он менее засухоустойчив и более морозоустойчив. У него красно-коричневые ветви без колючек. Листья длиной 7 сантиметров. Размножается семенами, а также отводками, черенками, корневыми отпрысками.

Лох узколистный распространен на Кавказе и в Средней Азии, в тугайных зарослях и в понижениях среди бугристых песков. Кусты образуют сомкнутые куртины — излюбленные места обитания фазанов.



Плоды лоха съедобны. Шаровидные костянки в зрелости желтые или красные, сладки на вкус, размером 2—3 сантиметра. Из них хороши приправы к кушаньям и компоты.

В лесхозах и охотхозяйствах средней полосы наравне с другими ягодниками лох — дикая маслина — высаживается как кормовое и защитное растение боровой дичи.

КИЗИЛ

«...Даже, коль ствол обрубить и то — чудесное дело! — корень масличный уже из сухого дерева лезет. Часто видим мы, как одного превращаются ветви в ветви другого, и вот, измененная груша приносит плод привитой, и кизил каменистый в сливах алеет...» Эти слова римского поэта Вергилия (70—19 гг. до нашей эры) доносят из древности о большом интересе, который проявляли тогда садоводы к прививкам и, в частности, к дикорастущему кизилу.

Ягодное растение, которому давно пора перешагнуть из лесов в сады,— это кизил. Он представляет собой высокий кустарник или дерево иногда 8-метровой высоты и 50 сантиметров в диаметре. Ярко-зеленые листья слегка блестят. Кизил цветет до распускания листьев. Цветки мелкие, золотисто-желтые, многочисленные, в сидячих зонтиках, с желтой четырехлистной оберткой. Сладковато-кислые плоды кизила содержат до 8—9 процентов сахара.

Как плодовое и декоративное растение кизил разводят в южных садах, но еще недостаточно, а посадочного материала кругом сколько угодно. В культурах сортов ягода кизила крупноплодная (до 3 сантиметров).

Основные массивы дикого кизила находятся в лесах Крыма, Северного Кавказа, Закавказья, Средней Азии, Молдавии.



Широко известно, как вкусны в переработанном виде его плоды: компот, варенье, повидло, пастила, карамельная начинка, сиропы, морсы.

Деревообработчики ценят кизиловую древесину, пригодную для разных поделок, особенно для выделки гнутой мебели. Большим спросом пользуются кизиловые трости с инкрустациями червленого серебра, традиционные сувениры Кавказа.

Кизил можно на трости вырубать, но надо бы чаще использовать его в посадках живых изгородей.

Чаще всего разводят в культуре обыкновенный кизил. Кроме того, известны и такие садовые формы: грушевидный, желтоплодный, белоплодный, испанский, султанский, цареградский.

Не только на юге, но и в средней полосе можно посадить кизил, встречающийся в подлеске. Это так называемый кровяно-красный кизил.

Распознают его по супротивным округлояйцевидным листьям, на обеих сторонах которых рассеяны редкие волоски (на верхней — прижатые, на нижней — отстоящие), а также по слегка загнутым краснобурым ветвям.

В средней полосе имеется еще небольшой кустарник под названием кизильник. Узнать его можно по рыхлым почкам с белым пушком внутри. Незрелые плоды пурпурного цвета, зрелые черные, мучнистые на вкус, как ягоды боярышника.

В Крыму, на Черноморском побережье Кавказа и в Узбекистане разводят как красивое декоративное растение циноксилон — цветущий флоридский кизил. Это тоже высокий кустарник или деревцо из семейства кизиловых. Раскидистая крона с довольно крупными супротивными листьями длиной 15 сантиметров. Листья сверху темно-зеленые, снизу беловатые, яйцевидные. Головчатые соцветия мелких зеленовато-желтых цветков окружает красивая обвертка из четырех белых или розовых крупных листочков. Ягоды красные. Цветет в апреле — июне, созревает в августе или сентябре.

ЖИМОЛОСТЬ

Многих пленяет скромной красотой, нежным изяществом словно нарисованной листвы и «девичьими сережками» олиственных ветвей обыкновенная жимолость.

Общепринятые народные названия жимолости — волчьи ягоды, краснояры.

Лесная красавица — жимолость ценится не только за декоративность, но и пасечниками как медонос. Этот невысокий кустарник довольно часто образует сплошные заросли в лесах, на вырубках, встречается группами и в одиночку. Листья вверху островатые, бледно-зеленые, с обеих сторон покрыты белым пушком. Этим они отличаются от голубой съедобной жимолости, у которой листья не пушистые, а мягковолосистые, в верхней части округленные или суженные. И цветки другие — синевато-белые, сидят по два.

В средней полосе бутоны обыкновенной жимолости распускаются около 20 мая (в Подмосковье 22 мая), в Белоруссии 26, Ленинграде 31 мая, Вологде 10 июня. Поглядишь, будто белокрылые мотыльки уселись на грациозные веточки, так цветет жимолость.

Перед дождем пчелы роем кружатся над цветками жимолости (в это время в цветках много нектара).

Другие кустарники ценят за ягоды, а жимолость за неподражаемое зеленое убранство изгороди.

Если садовод-любитель придет в неодетый лес, чтобы выкопать для пересадки жимолость, он ее и в апреле узнает по почкам (они торчат в стороны, под прямым углом к ветке).

Самый общедоступный и быстрый способ озеленения поселков — пересадить из лесу обыкновенную жимолость. Она хорошо переносит стрижку в живых изгородях.

В СССР из 60 видов и разновидностей жимолости наиболее распространены три: русская обыкновенная, татарская и голубая. Они быстро растут, морозоустойчивы, теневыносливы и неприхотливы к почве. Их можно размножать черенка-



ми, отводками и семенами. Эти растения очень подходят для посадки в скверах, парках и садах. Особенно хороши для живых изгородей.

Любителям мастерить поделки бытового обихода надо обратить внимание на твердую и крепкую древесину жимолости. Она очень понравится и деревообработчику.

Могу по опыту сказать, что в лесу нет более ровного, без сучка и задоринки прочногибкого побега. В деревне всегда из древесины жимолости делали шомпола.

Есть повойная жимолость-лиана с душистыми желто-розовыми цветками. Она по опоре взберется до 6 метров. Из ее съедобных ягод получают безвредную фиолетовую и розовую краски.

На Дальнем Востоке известны два вида жимолости: голубая и черная. Они не поражаются вирусом, ягоды крупные, как смородина, съедобны.

ЧЕРНАЯ БУЗИНА

У всем известной обыкновенной красной бузины есть благородная сестра — черная бузина. Она встречается у нас в подлеске широколиственных и пихтовых лесов Кавказа, Крыма, а также в подзоне лиственных лесов юга и юго-запада. В садовой культуре распространяется значительно севернее — до Москвы и Ленинграда.

Теплолюбив, теневынослив, требователен к почве и влажности этот быстрорастущий (до 10 метров) кустарник (иногда дерево). Ствол и старые ветви отличаются пепельно-бурой глубоко-бороздчатой корой, молодые ветви сначала зеленые, потом буровато-серые с частыми желтоватыми чечевичками.

Непарноперистые листья длиной до 30 сантиметров, с тремя — семью листочками. Короткие яйцевидные



листочки, заостренные на вершине, с ширококлиновидным основанием, неравномерно остропильчатые. Сверху они темно-зеленые, снизу светлее, коротко-опушенные, с выступами жилок и неприятным запахом при растирании.

Душистые желтовато-белые цветки (5—6 миллиметров в диаметре) собраны в крупные многоцветковые плоские щиткообразные соцветия (12—20 сантиметров в диаметре). Чашечка пятизубчатая, колесовидный венчик состоит из пяти желтовато-белых лепестков. Черная бузина цветет в мае — июне. В июле — августе созревают сочные, кисло-сладкие черно-фиолетовые ягоды (3—6 миллиметров в диаметре). Они довольно вкусны.

Цветки бузины кладут в тесто и это придает ему миндальный аромат. Из цветков варят варенье. Зрелые черно-фиолетовые ягоды — приправа к супам. С сахаром и медом из них приготовляют мармелад. Соцветия, а также ягоды черной бузины используют в качестве лекарства при кашле, простуде. Настой из ягод, листьев, молодых веток применяют как слабительное, а также для полоскания рта. Кроме

того, это растение дает дубильные и красящие вещества. Отваром ягод бузины окрашивают шелка в оливковый цвет.

Древесина бузины ценится за пористость и мягкость и используется для изготовления так называемых «бузинных палочек», применяемых в лабораториях.

Можно еще добавить, что бузина — отличная почвоулучшающая порода.

Достаточно длинный для одного растения перечень положительных качеств!

Она рекомендуется в качестве подлеска в леса сельскохозяйственного значения, в степные дубравы и полезащитные полосы.

КРАСНАЯ БУЗИНА

Красная бузина всем в глаза бросается и никому, кроме птиц, не нравится. Это быстрорастущий кустарник высотой до 4 метров. Красная бузина очень декоративна в садах и парках. Цветет в мае, созревает в июле (в Москве и БССР 6 июля, Новгороде 11, в Ярославле 18, в Свердловске 20 июля).

В деревнях, городах и пригородах



у птиц — потребителей красной бузины нет конкуренции со стороны человека, как по другим съедобным ягодам. Заросли этого кустарника встречаются у нас повсюду от Балтики до Сахалина.

Не надо с равнодушием смотреть на красную бузину как на самосев — сорняк садов, деревенских проулков, лучше посадить ее во дворе, на улице. И не только для красоты, а потому, что это растение улучшает почву и годится для посадки в полезащитных лесных полосах как ягодный подлесок, привлекающий птиц,— крылатую защиту урожая и зелени.

Легко и просто размножить красную бузину семенами и черенками. Яркая окраска ягод, как размалеванная витрина птичьей столовой, выделяется даже на фоне самого нарядного листопада и привлекает пернатых. Они-то и рассеивают бузину: в желудках столующихся птиц ягодные семена не перевариваются и сохраняют всхожесть.

Садоводы жалуются на постоянную беду: в первую очередь птицы всю дочиста оклевывают бузину, хоть не сажай.

Ничего страшного в этом нет. Сами склюют, сами и посеют. Птиц, в желудках которых разрушаются семена, сравнительно немного, это — лесные голуби, снегири, чижи, синицы.

В лесах, садах и парках вездесущая бузина всем мозолит глаза своими ярко-красными ягодами. Испытайте, какое это благодеяние природы! Сельский механизатор может дочиста отмыть руки ягодами бузины, скорее, чем мылом. Ею до блеска чистят самовары.

КРУШИНА

Крушина — ягодное растение, больше всего знакомое грибникам, охотникам, сборщикам ягод.

В лесной зоне европейской части СССР, в тайге Дальнего Востока и Сибири, на склонах яйл в Крыму и в Средней Азии крушина повсеместно встречается среди кустарников на лесных полянках и просеках. Она часто растет на влажных местах по соседству с ольхой.

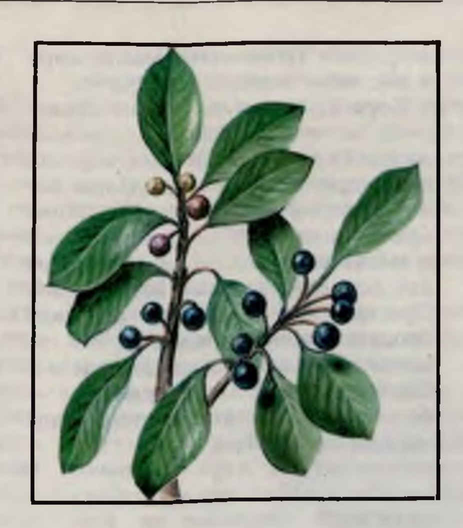
Ольховидная (ломкая) крушина — высокий кустарник или маленькое дерево (до 3—5 метров), темная кора испещрена чечевичками (белые крапинки). На молодых ветках кора красно-бурая, глянцевитая, на старых серовато-бурая или матово-серая. Почки без чешуи, голые, темно-бурые, волосистые, рыхлые. Листья эллиптические, от главного нерва отходят (по 6—8 пар) параллельные, слегка согнутые жилки. Черешок короче половины ширины пластинки листа. Почти никто не замечает цветков крушины, а пчеловоды, не заходя в лес, на пасеке сразу узнают, когда она зацветает. Об этом скажет вес контрольного улья.

Крушина цветет с июня по сентябрь. Стало быть, она каждое лето выручает пчел: в начале, середине и конце лета, то есть в любое время у нее наготове бутоны и цветки.

Ни один из ягодных кустарников леса не встречается так часто и повсеместно, как крушина. Урожай крушины целиком остается на семена; их высевают птицы.

Раньше всех, в мае, созревает сухумская ломкая крушина, в июне — украинская, в июле — белорусская, иногда — подмосковная, в августе — ярославская, горьковская, псковская, новгородская, ленинградская, калининская, ивановская.

В начале ягода красная, затем черная, шаровидная, мясистая. В зеленовато-бурой мякоти коричневые, очень твердые «косточки». Они плосковыпуклые, как чечевица, с хрящеватым клювиком. Никто на эти ягоды не обращает внимания, а грибнику набрать бы их да и выбросить на пустыре — взойдет и зазеленеет крушина.



Любителю природы нравится нескучный пейзаж крушинового подлеска. На самом деле, присмотритесь, очень декоративен в узорной листве, цветах, красных и черных ягодах куст крушины. Непонятно, почему же так мало сажают декоративную крушину. Она очень хороша в живой изгороди!

Пчелы и птицы! Вот кто трудится над разведением крушины. Пчелы опыляют цветки, птицы сеют семена. Подсчитано, что опылительная роль медоносной пчелы в 10—15 раз превышает ее значение как насекомого, доставляющего человеку драгоценные продукты — мед, воск.

Ломкая крушина применяется с лекарственной целью как слабительное средство.

Кору собирают в пору сокодвижения, весной, когда ее легко снимать с молодых стволов и толстых ветвей.

Главное хозяйственное значение древесины ломкой крушины — это лучший уголь для выделки черного пороха и плавки ствольной стали, специальный уголь для рисовальных карандашей и других целей. Семена

ягод дают техническое масло, кора и листья — желтую краску.

Кора крушины не только лекарство, но и дубитель, и отличный желтый краситель. Это все хорошо, плохо другое: на ней живет враг полей — корончатая ржавчина. Ломкую крушину надо вырубать у полей и высаживать подальше от посевов как подлесок зеленых насаждений. При вырубках крушины не надо бросать крепкую древесину, она годится на мелкие токарные поделки. Особенно ценится наплыв на коре — болона — вроде знаменитого капа карельской березы.



ЖОСТЕР

На уровне глаз человек часто видит колючие ветки раскидистого кустарника или небольшого дерева с черными ягодами, высотой до 8 метров. Иной любитель природы проведет всю жизнь в лесу, но так и не узнает, как называется растение. Это слабительный жостер.

Сильно раскидывает пышно ботвистые ветви этот красивый ягодник. Жостер, можно сказать, первый кандидат в живые изгороди садово-паркового озеленения городов и сел.

На стволе черная кора, на ветках она красно-бурая. На концах их часто колючки, они и отличают жостер от ломкой крушины (кроме того, ягоды не краснеют, а сразу чернеют).

Жостер широко распространен в европейской части СССР к югу от рек Оки, Луги, Камы, в Крыму, на Кавказе, в Западной Сибири. Растет главным образом в зарослях разных кустарников, особенно в степных колках и под пологом широколиственного редколесья, по крутым берегам рек.

В мае — июне на жостере заметишь зеленовато-желтые мелкие цветки-медоносы, а в августе — сентябре — блестящие черные ягоды, которые выручают до отлета певчих и зимующих боровых птиц.

Из коры и листьев получают желтую, а из свежевыжатого сока ягод — темно-зеленую краску. Обожженная палочка жостера может служить рисовальным карандашом. Древесина годится для мелких токарных поделок, уголь — для выделки черного пороха.

Соком ягод пользуются в качестве слабительного, а также для лечения водянки, подагры и хронических кожных заболеваний.

При всех достоинствах жостер — нежелательный сосед овсяного поля, так как он подвержен заболеванию грибком ржавчины, заражающим также и овсы. Оберегая урожай овса, надо обойти закраек и посмотреть — нет ли в подлеске крушин и жостеров. И если они оказываются, обязательно вырубить, а лучше — выкорчевать.

Жостер хорош в живых изгородях и декоративных посадках там, где они не соседствуют с посевами.

КОРИНКА

Если вы хотите осенью любоваться желто-красной или темнокрасной листвой, то непременно посадите обыкновенную иргу. У садоводов этот ягодный кустарник называют просто коринка. Название это оправдывается: сушеная ягода ирги действительно имеет вкус коринфского изюма, мелкого и душистого. Красивый этот ягодник у нас — непременный спутник степных садоводов, освоителей целины.

Скептик, быть может, возразит: «Весну и лето придется проводить в ожидании осени...» Нет, не такова ирга, она вас очарует и в мае своими цветками. На правильных сдвоенных цветоножках по концам молодых побегов распустятся белые и кремовые цветки.

Обильно и ежегодно ирга приносит урожай вкусных красновато-фиолетовых ягод. На любых почвах, кроме заболоченных и засоленных, можете сажать иргу, и везде она хорошо растет, цветет, плодоносит и радует глаз декоративным нарядом.

Разводится она семенами и отпрысками. Ботвится широким кустом или деревцем до 3 метров высоты. Прямо стоят войлочно-опушенные молодые побеги. На длинных черенках — простые, очередные, зубчато-округлые и овальные листья (сверху темно-зеленые, снизу светлее). Молодые листья покрываются серовато-белым войлочным опушением, на старых оно остается только на нижней стороне главной жилки листа.



Кроме обыкновенной ирги, в садовой культуре наиболее известны еще две формы — овально-листная и ольхолистная. Более урожайна и с лучшим качеством плодов ольхолистная ирга. Культивируется еще канадская ирга. По биологическим свойствам она схожа с обыкновенной, но последняя более морозостойка.

Ирга поспевает раньше других ягодных кустарников (во второй половине июля). Ягоды сладкие, сочные. Из них приготовляют пастилу, морс, кисель, желе, повидло. Посушите ягоды, и ирга заменит вам коринку.

РОЗА-РУГОЗА

Для живых изгородей и групповых куртин колкошипастая роза-ругоза хороша как декоративный и витаминозно-ягодный кустарник. Уроженка дальневосточной тайги, она неприхотлива и зимостойка.

Толстые ветки-недотроги все в железистой щетине ежовых колючек, острозагнутых шипов.

Колючее это растение имеет садовые достоинства: с июня и все лето, непрерывно сменяясь, красуются во множестве пригожие крупные розовые цветы и багровые бутоны. Оригинальны яркие плоды розы-ругозы, на вкус приятно-кисло-сладкие и, главное, витаминозные. Заварка цветочных лепестков — своеобразный ароматный чай.

Роза-ругоза хорошо растет на сухой подзолистой почве. На третий





год после посадки можно собирать первый урожай витаминных ягод.

Читатель, может быть, с иронией подумает: «Хорошо, но для этого надо жить на юге». Нет, в том и дело, что дальневосточная роза-ругоза отлично живет и в северных областях страны. Из многих видов диких роз-шиповников дальневосточная роза-ругоза, или «роза морщинистая», дает наиболее крупные плоды. Ученые и рекомендуют ее специально садоводам-северянам. А уж к условиям средней полосы она и подавно подходит.

Великий наставник садоводов И. В. Мичурин считал самым первым кандидатом в культуру именно шиповник. За витаминозность, лекарственность и декоративность шиповнику почетное место в садах, парках, в озеленении сел и городов, в полезащитном лесоводстве. Из всех разновидностей флоры СССР по богатству витамина С роза-ругоза — на одном из первых мест.

МАРАЛИЙ КОРЕНЬ

Многие представители дикой уссурийской флоры справляют новоселье в центральной полосе России. Среди них привлекает внимание садоводов абориген Сихотэ-Алиня, напарник женьшеня, так называемый маралий корень, левзея. Это декоративное и лекарственное растение из семейства сложноцветных с крупным корневищем. Типично декоративная высокостойная трава с красивыми листьями. Стебель мелкобороздчатый, высотой в полтора метра. Гладкие, голые, немного пушистые, слегка паутинистые листья придают рисунчатую нарядность пышной зелени. На верхушке стеблей поодиночке очень привлекательны крупные корзинки сложных фиолетовых цветков. Зацветают они только в июле — августе, стало быть, ровесники среднерусскому вереску. Такой таежный позднецвет — сущая находка для цветоводства. Недаром маралий корень находит все большее распространение по эту сторону Урала.

В медицине настойками из маральего корня пользуются как средством, снижающим утомляемость.

Корневые препараты левзеи применяются также для повышения артериального кровяного давления и замедления ритма работы сердца.

УССУРИЙСКАЯ ГРУША

По всему Советскому Союзу, кроме Крайнего Севера, растут груши, причем культурные — значительно севернее диких груш, которые распространены в горной тайге Дальнего Востока.

В ботаническом семействе яблочных у нас около двух тысяч сортов, видов и пород груш. Особенно красива привлекшая внимание садоводов-мичуринцев уссурийская груша. Дерево высотой до 15 метров, с темно-серой корой, колючками шипов в густом лиственном шаре зеленой кроны, растет в приморской тайге, Корее и Китае. Блестящие округлые короткозаостренные пильчатые листья. В декоративном садоводстве ценится способность листьев к осени перекрашиваться в огненно-красный цвет. В крупных щитках белые венчики цветков до 4 сантиметров в диаметре. Мелкие желтовато-зеленые плоды толстокожие, с грубой мякотью, очень терпкие на вкус.

Это влаголюбивое дерево пленило И. В. Мичурина ценным свойством морозостойкости.



От скрещивания уссурийской груши с французским сортом культурной груши Бере рояль И. В. Мичурин вывел свой особый сорт — Бере зимняя Мичурина. Морозостойкое преимущество сделало возможным мичуринскую грушу разводить в среднерусских садах и в Подмосковье. Стратифицированными семенами размножают в культуре.

Таежная красавица — уссурийская груша своей декоративностью и плодами заслуживает почетного места в живых изгородях больших и малых садов, парков.

В листьях уссурийской груши до 20 процентов дубителей. Грушевая древесина тяжелая, мелкослойная красновато-коричневого цвета, прекрасно полируется. Она идет для самых ценных столярно-токарных работ. Ружейная ложа из грушевого капа — мечта охотника.

Пищевое использование груши общеизвестно: свежая, сушеная, консервированная она не нуждается в рекомендациях. Всем знакомы также грушевые прохладительные напитки и эссенции.

В народной медицине грушевый настой — желудочное средство, сок — мочегонное, отвар — жаропонижающее. Свежие груши — закрепители желудка.

ЛАВРОВИШНЯ

Издавна в России наравне с лавром разводят известное плодовое и лекарственное растение — лавровишню. Уроженка Малой Азии, она распространена особенно широко у нас на юге.

Лавровишня лучше укореняется на достаточно увлажненных, богатых перегноем почвах. В подлеске широколиственных лесов она поднимается над уровнем моря, как и бук, на 2200—2300 метров в субальпийский пояс горных лесов и кустарников. Оттуда дикарка и берет-



ся в культуру садов и питомников.

Широко известны лекарственные, пищевые ее продукты, такие, как лавровишневая вода, лавровишневое масло, надушенное ею молоко, дубители, красители.

Лавровишня — вечнозеленое дерево высотой до 10 метров, темно-серая кора шероховата, эллиптические листья продолговатые, кожистые, темно-зеленые, сверху блестящие, снизу матовые. В густых пазушных кистях душистые мелкие белые пятерного типа цветки длиной 5—13 сантиметров.

Садоводы ценят ее за декоративность зеленого наряда листвы и цветов. Плоды — черные яйцевидные костянки длиной около 9 миллиметров. Бутоны цветов распускаются в апреле — мае, ягоды созревают в августе.

Лекарственны свежие листья. Поздней осенью их срывают и, измельчив, перегоняют с водяным паром. Получаются два известных продукта: лавровишневая вода и лавровишневое масло, старинные испытанные лекарства от кашля, расстройства нервной системы и сердечных заболеваний. Препараты из свежих листьев лавровишни гомеопаты применяют для лечения туберкулеза, коклюша.

В Закавказье листья лавровишни используют для ароматизации молока. В пищу же идет только мякоть плодов.

БАРХАТНОЕ ДЕРЕВО

Давно уже новоселом садов средней полосы и Подмосковья стал декоративный стройный красавец таежного Приморья — амурский бархат.

Бархатное дерево достигает 26 метров высоты. Пробковым слоем толщиной до 7 сантиметров покрыты его сучья и ствол.

Супротивные, непарноперистые, как у ясеня, листья с 7—13 овально-ланцетными листочками издают при растирании характерный острый терпентинный запах. Желтовато-зеленые, в метелках, цветы распускаются в июне.

Высоко ценят пчеловоды этот богатый медонос перволетья. В октябре созревают плоды — мясистая черная костянка (диаметром в 1 сантиметр), в ней пять черных семян, прорастающих после стратификации.



Это морозостойкое дерево. С его стволов заготовляют для промышленности пробковую кору. И так на протяжении своей жизни (300 лет) дерево непрерывно дает человеку пробку.

Бархатное дерево влаголюбиво. В последнее время его вводят везде, кроме засушливых мест, в полезащитные лесные полосы.

МАНЬЧЖУРСКИЙ ОРЕХ

...Живые изгороди, зеленые посадки возле дорог почему-то остаются у нас без орешников — это большой недостаток зеленого строительства.

Лесные орехи — высокоценные деревья. «Хлеб будущего», «бутерброд с маслом»,— называл их И. В. Мичурин и рекомендовал разводить.

Фаворитом садов и зеленого строительства должен стать уроженец Дальнего Востока зимостойкий и тенелюбивый маньчжурский орех. Высота дерева до 25 метров. Листья длиной 1,25 метра, шириной 40 сантиметров. Темно-бурые сигаровидные орехи, длиной 5 сантиметров, очень толстокорые. Съедобное, богатое маслом семя составляет только 15 процентов веса плода.



Великолепен маньчжурский орех в ограде, вдоль дорог и вокруг пасек, да и в одиночку тоже. В подмосковном опорном пункте, в Ивантеевском питомнике (близ Пушкино), академик ВАСХНИЛ А. С. Яблоков вывел новые гибриды орехов специально для Подмосковья и средней полосы. Труды его увенчались успехом. В Ивантеевке растут и плодоносят несколько межвидовых и межродовых гибридов, дающих хорошие урожаи. В грозди до 8—15 крупных орехов, она весит 400 граммов.

В широколиственных лесах Приморья, в культуре садов Москвы, Ленинграда, Брянска, Тамбовщины, в ольховых коридорах Судиславля (Кострома) поспевают и самосевом осенью опадают замечательные маньчжурские орехи — 200 штук с одного 15-летнего этого крупного дерева уссурийской тайги.

В Болшевском саду — питомнике таежных растений — мичуринец И. Ф. Соловьев из семян разводит маньчжурский орех для озеленения Москвы.

Сельским садоводам надо постараться раздобыть к «месяцу сада» семена маньчжурского ореха, саженцы и сеянцы в питомниках. Ореховыми красавицами сада будут любоваться и внуки и правнуки, долговечное это дерево будет зеленеть 200 лет.

Польза от дерева большая. Его костянки содержат до 55 процентов жира — орехового масла. Легка, красива и прочна ценная древесина, годится на токарные и художественно-резные поделки, хороша для ружейной ложи.

Садоводы и озеленители средней полосы напрасно забывают рекомендации И. В. Мичурина: больше сажать в культуру лесной орешник (лещину).

При селекции значительно уве-

личивается урожайность, скороспелость, быстрее нарастает древесина орешника-лещины. Гектар посадок дает 30 центнеров, а дикие заросли — до 10 центнеров лесных орехов.

Лесной орех богат белками, маслом, витаминами, вкусен и питателен в свежем виде, годится для приготовления халвы, ореховых сливок, тортов, вафель.

Орешник лучше других задерживает и совершенно прекращает рост оврагов.



АМУРСКАЯ СИРЕНЬ

Сирень — краса садов. Много стихов, песен, романсов, картин (вспомните «Сирень» Кончаловского) посвящено сирени, наравне с розами олицетворяющей молодость, красоту и любовь. У сирени особое преимущество в мире цветов — она незаменима для срезки букетов и не вянет в горячей воде (секрет надо знать). Зелень листвы не желтеет до листопада.

Всем знакома, всеми любима сирень, а часто неправильно садовую называют персидской. Смешивают виды, не отличают обыкновенную дикую от венгерской и волосистой.

На бульварах, в парках, дворовых садиках столицы и по всей средней полосе России распространена венгерская сирень, высокий, нетребовательный, зимостойкий кустарник из Трансильвании.

Хороша венгерка. Но можно пожалеть, что не подсажена в ней более душистая и декоративная таежница — амурская сирень. Она разводится в питомниках и ее надо бы черенками (после цветов), отводками и делением куста размножать более энергично.

Это декоративный кустарник или деревцо высотой до 10 метров, прямостоячие побеги и большие метелки светло-кремовых, приятно-душистых цветов (до 25 сантиметров длины). Амурская сирень зацветает позже других видов — в конце июня, в начале июля. Морозостойка, умеренно влаголюбива, очень хорошо образует красивые группы, живые изгороди, пригодна для срезки букетов.

Цветы сирени содержат эфирное масло. Кора, ветки, листья — горький глюкозид. В народной медицине цветы сирени применяют при почечных заболеваниях. В смеси с липовым цветом они — потогонное и антималярийное средство.

БЕЛЫЙ ПЕРЕСТУПЕНЬ

У садоводов есть постоянная забота — подвязывать к тычине летопоросли молодых неукоренившихся растений, чтобы их не качал, не клонил в сторону ветер. А в дикой флоре и в садовой культуре есть и такие самостоятельные травы и кусты, что сами стеблями хватаются за опору, они не нуждаются в подвязке. Они называются лианы, а по-русски их метко назвали переступ, переступень. Разумеется, они «шагают» вверх по стене, по стволу дерева.

И этот народный перевод слова лиана вошел в науку. По всей европейской части СССР распространен в лесах и кустарниках так называемый белый переступень — многолетник из семейства тыквенных.

Большой, нередко двураздельный мясистый корень переступеня снаружи желтый, внутри белый, имеет форму репы. Из корня поднимаются вверх несколько лазящих стеблей с очередными длинночерешковыми, фигурно-вырезными листьями-лапами, красивыми, как у кленов. И, что особенно удивительно, у каждого листа от стебля выбрасываются, наподобие ковбойского лассо, тонкие арканы, завивающиеся спиралью. Это как бы лиановые руки переступеня, ищущие опоры. Пятилепестковые цветки — правильные зеленовато-белые или желтоватые звездочки-троешки или пятерки на цветоножке. Они распускаются в июне — июле. Плоды сначала зеленоватые, потом черные сочные ягоды кучками.

Можно себе представить, как хватко переступень уцепится своими арканами спиральных усов за опорные решетки беседки, за шпагат на террасе, как оденет зеленым плащом стены. И недаром издавна и поныне белый переступень как декоративную лиану охотно разводят в культуре.

Растение содержит ядовитые, используемые в медицине глюкозиды. Экстракты и настойки корня переступеня белого употребляются как болеутоляющее, кровоостанавливающее и ослабляющее кашель средство.

ДАУРСКИЙ ПЛЮЩ



В некоторых районах Восточной Сибири, а еще больше на Дальнем Востоке кустарники подлеска и высокие травы обвивает гибкими плетями красивая лиана — даурский плющ, в ботанике — луносемянник даурский. Эта таежная лиана красива как декоративное растение, кроме того, она обладает и ценными лекарственными свойствами.

Ее зеленые стебли 2—3 метра высотой. Плотно налегающие друг на друга листья шириной до 10 сантиметров, щитовидные, очередные, неясно 3—5-лопастные. Беловато-зеленоватые мелкие цветки распускаются в начале лета. Одиночные или парные плоды собраны в короткую кисть, созревают в сентябре.

Луносемянник даурский растет по берегам рек и ручьев, на песках и осыпях, чаще на приречных лугах. В культуре декоративного сада лиана размножается делением корневищ весной и в конце лета. Садовое ее достоинство и в том, что она может расти в полутени. Особенно хорошо применение даурского плюща для декорирования невысоких живых изгородей.

Растение ядовито: Корни его содержат до 2 процентов алкалоидов, лаурецин, желтое аморфное вещество. Из них приготовляется лекарственная настойка, снижающая артериальное давление при гипертонии.

АМУРСКИЙ ВИНОГРАД

«Это замечательное растение отлично переносит наши суровые зимы, хорошо растет на сухой и подзолистой почве, дает обильные плоды». Такую аттестацию дает амурскому винограду академик ВАСХНИЛ А. С. Яблоков.

Амурский виноград — быстрорастущая мощная лиана. До 20 метров и более взвивается вверх по опоре этот уроженец горной тайги Приморья, Кореи и Китая. Зимостоек и умеренно влаголюбив. Нежные жирные листья до 20 сантиметров в диаметре почти округлые, трехлопастные, зубчатые, у основания выемчатые, морщинистые, летом



матово-зеленые, по осени краснеющие до пурпура. Душисты зеленоватые кисти цветков. Гроздья ягод винограда, дозрев, приобретают черно-фиолетовый цвет; они съедобны, кислы на вкус.

ДРУГИЕ ДЕКОРАТИВНЫЕ

В подмосковных Ивантеевском и Болшевском питомниках амурский виноград размножается для озеленения Москвы.

Из вьющихся растений средней полосы очень хороши для вертикального озеленения всем известные хмель, сладко-горький паслен и черный паслен. Из них особенно красив сладко-горький паслен с красными кистями ягод. В медицине он применяется для лечения гриппа, кашля, крапивницы и мышечного ревматизма. Препаратами черного паслена гомеопаты пользуются в качестве противоядия при отравлении спорыньей.

И уж, безусловно, знаком всем плющ обыкновенный — вечнозеленый кустарник-древолаз, повойно вьющийся до очень большой высоты. Его многочисленные придатки цепко прикрепляются к скалам, к малейшим выступам и впадинам кирпичных стен. И растение быстро разрастается, образуя красивый зеленый занавес.

Цветет плющ в августе — сентябре кистями желто-зеленых цветков. Листья плюща, содержащие различные глюкозиды, применяют в медицине для лечения катара слизистой оболочки, туберкулеза, рахита. В свежем виде листья — наружное средство при ожогах и перевязках гнойных ран.

ОСТОРОЖНО, ЯД!

ВОЛЧЬЕ ЛЫКО

С августа до поздней осени в лесу можно встретить невысокий кустарник с сочными ярко-красными ягодами, которые кучками лепятся на коре. Это — волчье лыко. Рука невольно тянется сорвать эти красивые ягоды. Они яйцевидные односеменные костянки длиной до 8 миллиметров. Обычно плоды располагаются на ветках, а волчьи ягоды — на голом стволике прута.

Опасное растение. В его ягодах и

коре содержатся сильные яды — глюкозид дафнин и нарывная смола мезереин. Пять-шесть ягод смертельны для человека. 30 граммов листьев отравляют лошадь. Хорошо, однако, что ни человек, ни животное не трогают это растение. А птицы клюют, им ничего не делается. В деревнях иногда случаются загадочные происшествия: вдруг околевает кошка и незнамо отчего... Оказывается, она съела птицу, кормившуюся ягодами волчьего лыка. Вообще с большим интересом ученые-орнитологи наблюдают удивительную способность птиц склевывать без всяких последствий для себя заведомо ядовитые семена волчьего лыка, белены, крушины, жимолости, наперстянки, ландыша, белладонны. Птицам, в том числе и домашним, ягоды волчьего лыка не повредят. А детей надо оберегать: отравляются по недосмотру. Следовало бы в колхозных домах культуры и обязательно в пионерских лагерях выставлять гербарий — куст «волчьего лыка» с листьями и ягодами, с предупредительной надписью: «Осторожно, яд!» Все части этого растения содержат ядовитый сок. Даже от прикосновения к коре на руках могут появиться пузыри. Кусается, как волк.

Очень распространен в подлеске волчеягодник, называемый еще волчий перец, волчий лаврик, лесная сирень. Гнется волчеягодник, не ломается, только с корнем вырывается. Соблазнительно красив этот сильно ядовитый прямостоячий кустарник.

...В тени хвойного убежища вчера сбежавшая зима забыла белый платок уцелевшего, по недосмотру солнца, иглисто-зернистого останка сугроба. А рядом в березняке светлеет первой улыбкой застенчивая красавица дафна — первая веселая краска леса, новинка весны. И на слуху новость — эхо неодетого леса: с прилета, завидев красоту дафны, закуковала вещунья-кукушка. Диву далась...



На коре прута светло-розовые, как заря, колокольчики цветов волчеягодника (у разновидности и белые колокольчики). Каждого останавливает в столбняке умилительного восхищения нежный аромат, пахнет гиацинтом лесной первоцвет подлеска. Четырехлепестные обоеполые цветки изящными двумя-тремя пучками грациозно расположены на прутвистых ветвях. По форме и колеру они напоминают сирень, отсюда и название кустарника — лесная сирень.

Цветет весной две декады. Еще вторично нередко зацветает после сухого лета, в дождливую осень. По календарю пчеловодов известна как главный ранневесенний и очень щедрый медонос. Волчеягодник зацветает в Туле 17 апреля, Белоруссии 21, Московской области 23 (ранний срок — 12 апреля), в Ленинграде 30 апреля, в Тюмени 11 мая.

Необходимо хорошо запомнить отличительные приметы этого растения, опасного для детей.

ВОРОНИЙ ГЛАЗ

Сборщики ягод, грибники, охотники, туристы часто видят крупную сизо-черную ягоду с туманно-восковым налетом. Она очень заметна на высоком голом стебле. Одна ягода на одном стебле. Будто на вас смотрит одинокий вороний глаз.

Вороний глаз — многолетнее травянистое растение из семейства лилейных. Корневище длинное, ползучее, стебель прямостоячий (до 35 сантиметров), на верхушке стебля розетка-мутовка в четыре обратнояйцевидных листа.

В мае — июне на стебле появляется зеленовато-желтый цветок. Двурядный околоцветник из восьми листочков, шести тычинок, четырех столбиков. Ягоды созревают в июле — августе. Они ядовиты для людей. Установлено, что вороний глаз содержит ядовитые вещества парадин и паристифин, которые опасны для всех видов скота. Чаще всего отравляются этим растением овцы.

Академик А. П. Орехов обнаружил в корнях вороньего глаза алкалоиды. Препараты из этого растения оказывают стимулирующее действие на нервную систему. Гомеопаты используют свойства этого растения для лечения глаз и других заболеваний.



ЛАНДЫШ

Чаруют всех майские букеты ландышей. Ни с какими духами не сравнить их аромат. Ландыши — жемчуг наших лесов.

Когда майские леса пахнут ландышем, фиалками, шиповником, начинаются походы любителей природы в лес.

...Раннее утро. Солнце выглянуло, и словно вздрогнули и притихли верхушки деревьев. Первые лучи скользнули по травянистой поляне и заиграли солнечные блики в росистых кустах.

Едва слышное доносится тоскливое эхо лесной сиротки кукушки-плачеи, а кругом все явственнее различается солнечная радость зелени и песен соловьев, зябликов, иволги. В озвученном лесу веет душистым дыханием жемчужных колокольчиков.

...Ветки куста раздвинешь и невольно улыбнешься, брызнет в лицо надушенная роса. Солнечный лучик раньше заглянул сквозь листву. Светится хрустальная роса, искрится. На стройном стебле в кожисто-гладкой обертке лайковых листьев изящной кистью поникло свисают бело-яркие кувшинчики тонкой резьбы из слоновой кости.

«Как ты пленителен, подарок воспламенительной весны!..»

В ландыше — вся лесная поэзия венца весны цветов. Всем цветам — цветок!

Майский ландыш — самый роскошный вид на земле из рода лилий в дикой флоре русских лесов. Среди лилейных растений даже в роскоши щедрых тропиков нет краше нашего ландыша.

Любовь к Родине неразрывно связана с чувством восхищения ее



природой, ее цветами. Родным местам поэт Петр Комаров писал:

...Вы русскому сердцу сегодня
поверьте
И ландыш рязанский пришлите
в конверте...

Грациозное изящество ландыша чарует, вызывает добрые чувства. Цветы учат человека понимать прекрасное. Эту мысль хорошо выразил поэт В. Солоухин:

Имеющий в руках цветы,
Плохого совершить не может.

Общение с природой поднимает физические и нравственные силы человека, внушает любовь к жизни. На этом основывает применяемые в медицине новые методы лечения эстетикотерапия, использующая красоту природы для восстановления сил человека, повышения его жизненного тонуса.

Итак, о ландышах. Приглядитесь, как они растут. Многим невдомек, что вся ландышевая полянка от одного корневища-ползуна.

Ландыши не надеются на свои редкие семена. Они быстро размножаются подземными стеблями; прирост горизонтальных побегов от вертикального корня достигает 16 сантиметров за лето. Прямой цветущий стебель стрелки высотой до 25 сантиметров. Летом и осенью вы видите среди знакомых лайковых листьев красно-оранжевые горошины ягод. Не трогайте, они ядовиты!

Если вы находите майские ландыши, замечайте отборные кустики. Приходите за ними в сентябре: листья уже засохли, на стебле оранжевые ягоды. Выкапывайте корневища с низкими и толстыми цветочными почками. Корневища связывайте по два десятка в пучок и кладите в ящик, засыпайте сухими листьями и прикатывайте. А в декабре, после выдержки в подвале, пересаживайте корневища в горшки. При температуре 25 градусов ростки поливайте теплой водой до тех пор, пока цветочные стрелки не достигнут длины 6 сантиметров. Тогда горшок ставьте на светлое окно. Вот и готов новогодний подарок природы: комнатный ландыш цветет почти на полгода раньше лесного.

КУПЕНА

Купена обыкновенная — изящное растение, родственное ландышу. На верхушке стебля пять-десять листьев, похожих на ландышевые. Цветет в мае — июне. Цветки зеленовато-белые, без запаха. За необыкновенные корни со своеобразными рубцами купену называют еще «соломонова печать». Растет купена в березовых и хвойных лесах, среди кустарников. Осенью созревают синевато-черные ягоды. Они ядовиты, как и все растение.

Купена, как и ландыш, достойный кандидат леса в садовую культуру цветоводства и декоративного садоводства.

В листьях купены обнаружен витамин С, а в корневищах — алкалои-



ды. В ботанике известны два вида: аптечная купена и многоцветковая купена; оба они широко применяются для лечения ревматизма и других болезней.

Оригинальны и поучительны биологические особенности купены и ландыша.

Первый год жизни они проводят целиком под землей, растут невидимками в почве. Купену, как и ландыш, можно пересаживать в горшки, хранить до осени, а затем зимой выращивать, как и тюльпаны. Догадливые мастера давно обратили внимание на красоту купены и выгоняют зимние цветы наряду с ландышем к Новому году и Первомаю.

ЗАМАНИХА

Редкие останки нетронутых ледником растительных реликтов уцелели в самом туманном месте земного шара — на Курилах и Сахалине. Среди них — сахалинская белая пихта, аянская ель, остроконечный тис, курильский бамбук, железная черная береза Шмидта (крепче дуба, сухая тонет) и др.

Но есть среди них интереснейшее кустарниковое растение, идеальное для ограды сада или парка. Это куст-ежевик. Он в сплошной щетине колючек-иглошипов. Они — на стеблях, черенках, листьях и даже на цветах. Вот уж подлинно: «не тронь меня». Ботаники назвали это растение заманихой.

В живой изгороди заманиха незаменима. Терн, шиповник, боярышник в сравнении с нею — кроткие ягнята, заманиха же — когтистый и забустый тигр.

Это невысокий кустарник с длинными ползучими корневищами и на редкость колючими, сплошь шиповатыми стволиками стеблей. Длинночерешковые листья крупные (15—30 сантиметров в поперечнике), также одеты колючками. В пазушные кисти собраны мелкие розовые цветки. И они густо одеты ржавого цвета волосками, а их изящные ножки щетинятся многочисленными иголками шипов.

Распускаются цветы в июне — июле. Осенью созревают мясистые плоские желто-красные плоды.

Все части растения ядовиты. В медицине применяются настойки заманихи при неврастении, астении, сердечной слабости, депрессивной ипохондрии, физическом и нервном переутомлении.



ВОРОНЕЦ



Все ядовитые ягодники стараются спрятаться от света в тень лесной чащи. Но для насекомых-опылителей они цветут белыми цветками. Таковы ландыши, купена, вороний глаз, волчье лыко. Рядом с этими растениями встречается еще один ядовитый ягодник — колосовидный воронец.

Это многолетняя трава из семейства лютиковых. Сильно ветвистый стебель достигает высоты 70 сантиметров, листья тройчато-перистые, крупные — прикорневые и поменьше — стеблевые. Цветки белые. Чашечка из четырех легко опадающих лепестков.

В мае — июне цветет белый колос воронца; он попадает в букет любителей лесных походов. Ягода воронца — продолговатая, черная, сочная. В ягодах и семенах находятся вещества, обладающие сильным раздражающим и общим наркотическим действием, влияющим на центральную нервную систему.

В народной медицине использовались корни воронца от астмы и зоба. В настоящее время в гомеопатии колосовидный воронец применяется при ревматизме и воспалении мышц. Ягоды дают черную краску.

Летом сотни тысяч пионеров, школьников в лагерях и дошкольников бывают в лесах. Необходимо предупреждать детей об опасности отравления цветами и ягодами воронца.

Вожатым пионерских лагерей полагается назубок заучить, наперечет знать ядовитые ягоды и цветы и в лесных походах показывать их в натуре ребятам, чтобы они отличали их от съедобных ягод. Лучше всего собрать гербарий ягод и цветов, он полагается непременно в каждой школе.

Вообще учителям и вожатым надо отучить пионеров, школьников и колхозных ребят от детской привычки, что попало брать в рот и жевать в лесном походе всякую травку. Даже в культурных посевах ядовиты ботва помидоров и цветки гречихи.

Предосторожность прежде всего. Ядовитые ягоды и листья воронца часто встречаются по всем лесам. На лесных пастбищах ими отравляется скот. Надо умело их отличать: в мае — июне поникают на воронце две кисти желтовато-белых цветов, летом и осенью — черные кисти ягод. Отсюда и русское название воронец. Тройчатые листья перистые, как у бузины, поэтому он носит научное название актея (по-гречески — бузина). Людям и скоту — яд, а птицы без вреда клюют и семена рассеивают далеко по лесам.

ФЕНОЛОГИЯ ЯГОДНИКОВ

ЖИВЫЕ КАЛЕНДАРИ

Конец весны и начало лета ежегодно меняются. Год на год не приходится: то раньше, то позже. Никогда нельзя определенно сказать: вчера была весна, сегодня лето.

Наиболее достоверно рубежи

времен года объявляют живые календари — растения-летоуказатели.

Память о минувшей весне витает в июньском воздухе: плавно кружится белая вьюга пуховых летучек — семян тополей и одуванчиков. Светлым-светла, как снег на дорожках, летняя пороша семенного пуха — следы весны цветов. Вот это и есть верный признак фенологического лета наравне с отцветанием сирени, полетом крылатых семян вяза. А в Якутии не сирень, а таежный шиповник — летоуказатель: зацветает на две декады позже, чем в средней полосе, в одно время с красноярскими черемухами.

Садовое лето начинается с опадения снежных лепестков яблони, с цветения малины и шиповника. Яблони отцветают, красные клевера зацветают. От отцветания яблони и сирени до цветения лип — первая половина биологического лета.

Полный лист на дубах, цветы калины, малины, крушины — это уже лесное лето; цветы шиповника и калины — примета рыбаков — в теплой воде илистых отмелей последним мечет икру линь, ленивец, «Обломов» в семье рыб — линь «ходит» тихо, воды не замутит. Ударь по воде веслом, от испуга линь пускает пузыри, подъезжай на лодке, и руками бери его, зарывшегося в ил. Помню, по пути на утиную охоту мы с писателем А. С. Новиковым-Прибоем руками ловили линей в озере Великом за Костромой (в августе).

Около месяца цветет в лесу и парках медоносный раннелетник (в среднем с 10 июня), всем известная калина.

Грибное лето начинается с приметного «дня-колоса», когда появляется первый слой летних грибов-колосовиков. В 1960 году они пошли с 8 июня. Тогда же появились березовики, свинушки, синюки.

Цветочное лето начинается с цветения колокольчика-водосбора, жасмина, раскрывания бутонов царицы цветов — розы; пасечное лето — с первых роев (в среднем 13 июня).

Красным костром горит румяная листва багрянолистого клена в весенних парках городов и сел. Дерево — календарь: погаснет пурпурная яркость вершины, позеленеет — значит, весне конец, настало парковое лето.

Речное лето наступает с первых цветов водяной лилии — белой кувшинки.

Луговое лето обозначают первые цветки лилово-голубых колокольчиков, красных клеверов, лиловых короставников, желтых гребешков погремка-звонца, ромашек.

Полевое лето начинается со всходов гречихи, с выхода ржаного колоса из трубки, с первых синих васильков (сорняки приспособились цвести вместе с рожью).

Ветра теплого порывы,
Дальний гром и дождь порой...
Зеленеющие нивы
Зеленее под грозой.

Ф. Тютчев

...«Рожь в наливе, овес в кафтане, а на грече и рубашки нет»,— говорят колхозники. Последний черный оазис земли в яровом клину зарумянивают первые всходы гречихи. В среднерусской природе нет краше этой чудесной поры малиновых всходов гречихи. Колосятся и цветут среднерусские хлебные поля, а на юге уже началась уборка урожая.

Необыкновенно оригинален вид июньских степей, где серебрится ковыль и быстро сменяются яркие цветы. Желто-лиловые тона от цветов лапчатки в конце июня сменяются и лазурно-синими полотнами кажутся степные дали от сплошных цветов густо-синего поникшего шалфея. «Это русское раздолье, это родина моя...»

КОГДА СОЗРЕВАЮТ ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ

Контрасты июньской природы сглаживаются. Оживляется животный и растительный мир Севера, под незаходящим солнцем полярного дня тает снег в тундре, начинается массовая вегетация ягодных растений-карликов.

В северной тайге расцветом калужницы начинается и зацветом брусники кончается июнь. В южной подзоне северной тайги в начале июня распускаются цветки черемухи, в конце июня созревает ягода земляника.

А в средней полосе цветами брусники и крушины начинается и созреванием черники кончается июнь. Первые выводки охотничьей дичи (июнь — месяц птенцов). Охота запрещена везде, июнь — месяц гнездовья дичи.

...Белым пламенем полыхают ромашковые луга, лесные поляны. На виду ромашковый покой лесной поляны, на слуху — первый звук лесной флейты: «фиу-лиу». Это подала голос иволга. Услышишь эту песню и, глядишь, под ногами тоже новость: яхонтовые ягоды первой земляники. Ее чудный аромат разносит ветерок.

Земляникой начинается, клюквой кончается ягодный сезон русского лета. Замечайте: в среднем в лесной полосе нашей страны через декаду или полмесяца после земляники созревает черника, через две декады или месяц — лесная малина, через 35—45 дней — брусника, через неделю после малины — костяника.

Судите и по погоде: в сушь жаркой погоды вслед за земляникой и другие ягоды созревают быстрее, чем в дождливое ненастье. Как правило, созревание боровых ягод русского леса на востоке страны наступает позже, чем на западе.

Приводим средние сроки созревания лесных ягод, что имеет важное значение при их заготовке, для организации учета мест обитания дичи на ягодниках, сроков открытия летне-осенней охоты, туристских походов и фенологических наблюдений.

ИЮНЬСКИЕ ЯГОДЫ

Земляника: в Башкирии 16, Ярославской области 18, Новгородской 22, Московской и Куйбышевской областях 23, на Урале (Свердловск) 24.

Жимолость: (черная) на Дальнем Востоке 25.

Черника: в западных районах 28.

ИЮЛЬСКИЕ ЯГОДЫ

Земляника: в Горьковской области 1, Омской 5, Енисейске 10, Восточной Сибири 12, Якутии 17.

Черника: в Ярославской области 2, Московской 3, Белоруссии и в Новгороде 4, Свердловской области 7, Вологодской 16, Омской 18, Енисейске 22.

Голубика: в Ярославской области 13, Вологодской 20, Московской в конце июля.

Малина: в Башкирии 6, Московской области 8, Куйбышевской 12, Белоруссии, Ярославской и Свердловской областях 14—15, Ленинградской области 18—19, Горьковской 20, Вологодской 23, Тобольске 26, Восточной Сибири 25.

Черемуха: в Новгородской области 13, Ярославской 17, Куйбышевской 9.

Рябина: в Белоруссии 19.

Морошка: в Новгородской области 2, Вологодской 7, Тобольске 16, Красноярске 27.

Княженика: в Куйбышевской области 12, Тобольске 15, Нерехте 17, Красноярске 28.

Костяника: в Московской области 15, Вологодской 28.

Смородина: (черная) в Новгородской области 10, Вологодской 26, Омской 29.

АВГУСТОВСКИЕ ЯГОДЫ

Крушина: в Белоруссии 3, в Московской области 6, в Нерехте 11.

Шиповник: в Новгородской области 21, Московской и Вологодской 22—23.

Смородина (черная): в Свердловской области 2, Кабанске 5, Кежме 8.

Черника: в Якутии и Бурятии 4—5.

Голубика: в Восточной Сибири 1.

Черемуха: в Вологодской, Свердловской областях и Тобольске — 1—5, в Енисейске 6, Куйбышевской области 9, Московской 10, Ярославской области, Якутии, Восточной Сибири 17—18.

Брусника: в Московской и Ярославской областях 1—2, Якутии 6, Новгородской и Свердловской областях 5—6, Вологодской области 12, Восточной Сибири 29.

Рябина: в Новгородской области 1, Московской 7, Ярославской 1, Горьковской 27.

Калина: в Московской области 4, Новгородской 16, Нерехте 21.

Ежевика: в Новгородской области 1.

В сентябре созревает клюква, в сентябре и октябре — облепиха, боярышник, бирючина, барбарис, актинидия, жостер, терновник. В ноябре, после заморозков, можно собирать рябину, калину, облепиху, терновник, боярышник, бирючину, барбарис, шиповник, можжевельник, клюкву.

В теплую затяжную осень часто наблюдается вторичное цветение ягодников, а в средней полосе даже иногда на колхозных рынках появляются лесная малина и земляника второго урожая. Так было в 1947 году, когда среднемесячная температура воздуха в сентябре на 6° превысила норму.

Самый большой и беспризорный августовский урожай ягод на вечной мерзлоте созревает в тундре — от Чукотки до Мурманска. Это золотая морошка, «ананас севера» — мамура — поленика — арктическая малина, черника, брусника, голубика, черная шикша — водяника и др.

Осенью природа Подмосковья меняет свое лицо. В новый наряд одеваются леса. А их под Москвой много: таежные уголки хвойного леса, эти древние моренно-лесные пейзажи с валунами, березовые рощи, величественные дубравы.

Изменений происходит много, и они повсюду. Осень — золотая пора.

ЯГОДНАЯ ОСЕНЬ В ПОДМОСКОВЬЕ

Осень всегда восхищала русских поэтов, художников и композиторов, и недаром много произведений искусств посвящено происходящим в природе в это время года изменениям. Какие же изменения происходят осенью под Москвой?

Вот вы в лесном пригороде. Углубляетесь в лес... С мягким, ласковым шелестом опадает листва — весеннее и летнее убранство деревьев. Сквозь редкую листву рдеют ягоды рябины — сургучные печати осени. Стоят сухие, тихие дни, светит янтарное осеннее солнце. Звонкий переполох дроздов — любителей ягод рябины — будит засыпающий осенний лес. В прозрачном воздухе светлее проглядывает задумчивая даль блекнущих лесов. Без пенья птиц как-то таинственно тихо разгорается утренняя заря. Солнце еще за лесом. У белоствольной березы уже горит костром яркая желтизна листвы на бледно-голубом утреннем небе.

Дни укорачиваются, все длиннеют и темнеют звездные ночи, выпадают

обильные росы, по утрам клубятся волнистые туманы. За утренней дымкой стоит притихший осенний лес. Одноцветно лето в лесу, а осенью каждое дерево надевает свой наряд. Осеннее разноцветье видно повсюду: пурпур черемух, гранат рябин, шарлах калин, красные паруса осин, фуксин шиповника, багрец кленов, блеклое золото берез, бронза дубов.

Под осень в тень кленов входишь, как на палубу парусного корабля. Красно-оранжевые клены над головой поднялись, словно яркие паруса надулись, и ни с места. Никуда не плывут, стоят в тихой гавани оврага. С клена бабочкой слетает листок и светится в тени зеленой елки.

Взойдете на пригорок или поднимитесь на ствол поваленного дерева — все вокруг скажет вам об увядании. Природа готовится к зиме.

И вдруг ... улыбка лета. Цветет лилово-розовый вереск, с цветами уходит под снег бело-розовая андромеда в борах. А на влажных лугах и полянах виден прекрасный цветочек — дикий жасмин лугов — крупная пятилепестковая белая звезда — белозор.

Теперь спуститесь с пригорка и вы убедитесь, что осенью в Подмосковье большой выбор лесных ягод: клюква, брусника, голубика, черника, малина, ежевика, морошка, рябина, черемуха, калина, а также всевозможные грибы.

По-своему встречает осень животный мир Подмосковья. В лесах Московской области обитают лось, кабан, волк, рысь, лисица, уссурийский енот, барсук, выдра, куница, норка, хорь, горностай, заяц-беляк, заяц-русак, белка и крот. Акклиматизируются бобры, выхухоли, пятнистые олени, маралы, в заповеднике живут зубры и зубробизоны.

Подмосковная осень — это весна лосей. Как бы обезумев от красоты лесного наряда, ревут великаны сохатые. Их можно увидеть на открытых полянах и лесных опушках. В Западной Европе лось на воле почти не встречается. А в Подмосковье можно видеть крупные стада лосей. Грибников и охотников лоси не боятся, стоят и ждут, пока их обойдут стороной.

...Свист в воздухе... Смотрите вверх: это летят на юг в жаркие страны стаи птиц.

В это время года на осеннем перелете в Подмосковье на многочисленных водоемах и в лесах встречается всевозможная пернатая дичь: перепел, коростель, лесные голуби клинтух и витютень, а также вальдшнеп, дупель, бекас, гаршнеп, кроншнеп, болотная курочка. Из уток — больше всего кряквы и чирков, есть шилохвостики, широконоски, голубая чернеть. Осенью и весной пролетает много разных нырковых уток и стаи гусей. Есть и другие представители пернатого царства, которые не улетают на юг.

...Но вот наступают холода. Хотя и проглядывает солнце, но оно уже не греет. По утрам деревья стоят одетые в серебристый иней, а лужи затягиваются тонким хрусталем-ледком. Это зима начинает предъявлять свои права. Дни становятся еще короче, а ветер наносит иногда и мелкую сеянку, карусель снежинок. Осень кончилась... Идет зима, но урожай ягод рябины, шиповника, калины остается на ветвях — естественная кормушка для зимующих птиц.

Прекрасная книга фенолога Дмитрия Петровича Зуева «Дары русского леса» появилась почти тридцать лет тому назад. Многое за это время изменилось. Росли города. Городское население, к сожалению, все дальше и дальше уходило от живой природы. Теперь основными источниками их сведений о грибах являются всевозможные справочники, такие, как «Грибы СССР», «Все о грибах» и т. д.

Книга Д. П. Зуева, дающая любителям природы массу полезных советов и содержащая в себе подчас очень нужные сведения, не должна, однако, рассматриваться как справочник о грибах и тем более определитель грибов. При определении съедобных свойств грибов руководствоваться этой книгой не надо. И сам автор не ставил перед собой такой задачи. Его отношение к грибам носит скорее эстетический, эмоциональный характер, что видно из тех названий, которые он им дает: «гриб-фляжка», «подагрический сморчок», «толстая курица», «геркулес», «петушиный гребешок», «красная борода» и пр.

Очень часто по названиям и описаниям Д. П. Зуева трудно установить, о каком конкретном виде гриба идет речь. Например, под названием «заячья картошка» описаны сразу три вида дождевиковых грибов: порховка, которая в популярной литературе действительно называется «заячья картошка», затем головач и дождевик гигантский. Под названием «шаровик-черныш» описана та же порховка, а дальше под названием «головач» описывается опять дождевик гигантский. Часто просто нельзя установить, какой конкретный вид имел в виду автор. Это, к примеру, ядовитая палка. Под названием «прекрасный горн» или калоцерна шелковистая описан гриб, никак не сходный с настоящей калоцерной.

Что же касается «толстой курицы», «геркулеса», «петушиного гребешка», «красной бороды», то о всех них можно с уверенностью сказать лишь то, что это грибы из семейства рогатиковых, а какой именно гриб подразумевается в каждом конкретном случае, определить достоверно практически невозможно. При описании гриба-барана речь, вероятно, идет о так называемой грибной капусте или спарассисе курчавом также из семейства рогатиковых грибов.

Имеются в тексте и неточности. Так, «подагрический сморчок» — это веселка обыкновенная, относящаяся к группе дождевиковых грибов и к сморчковым отношения не имеющая.

Меняются времена, меняется и отношение к грибам. Еще пару лет тому назад наша публикация о недопустимости употребления в пищу свинушки тонкой вызвала буквально бурю протеста грибников. Но случаи смертельного отравления этим грибом, способным активно образовывать и накапливать токсические для человека вещества, продолжались, и мы вновь писали об этом. И сейчас грибники поняли: лучше собрать меньше грибов, но только те, которые хорошо знакомы и наверняка съедобны.

С учетом этих замечаний книга Д. П. Зуева будет полезной и принесет много приятных минут любителям природы, которых в наш век урбанизации становится все больше и больше.

Д-р биол. наук Л. В. Гарибова

ГРИБНОЙ СТОЛ

Грибы издавна считаются национальным деликатесом русской кухни. Для приготовления грибных блюд используют чаще всего белые грибы, подберезовики, подосиновики, шампиньоны, сморчки, опята, лисички, маслята. Ниже приводятся рецепты приготовления самых разнообразных кушаний из свежих, сушеных и соленых грибов. Некоторые из этих рецептов оригинальные, большинство же взято из кулинарных книг.

Винегрет с грибами. Вареный картофель, свеклу, морковь и огурцы нарезают тонкими ломтиками. Квашеную капусту отжимают, а если она слишком кислая, то промывают. В овощи добавляют растительное масло, нарезанный лук, уксус, соль, перец, горчицу и перемешивают. Винегрет можно также заправить майонезом с добавлением соуса «Южный» либо салатной заправкой. Летом в винегрет можно положить свежие помидоры, зеленый салат, а квашеную капусту заменить маринованной.

В приготовленный винегрет добавляют (четвертую часть от объема) нашинкованные соленые или маринованные грибы (белые, грузди, рыжики).

Для приготовления салатной заправки берут 250 г 3%-ного уксуса и 15 г сахара, добавляют 250 г растительного масла и немного молотого перца. Заправку хранят в бутылке в прохладном месте. Перед употреблением взбалтывают.

Икра из сушеных грибов. Промытые сухие белые грибы, подосиновики или подберезовики вымачивают два часа, затем в этой же воде варят два часа. Откинув грибы на дуршлаг, дают воде стечь, а затем их пропускают через мясорубку или мелко шинкуют. Слегка поджаренный, мелко нарезанный репчатый лук смешивают с грибами, добавляют соль и перец по вкусу.

Икра из соленых грибов. Берут соленые белые грибы, подосиновики, подберезовики или другие, мелко рубят, добавляют нашинкованный репчатый лук или перья зеленого лука. Репчатый лук можно слегка поджарить в растительном масле. Все смешивают, добавляют перец. Выкладывают в салатник, украшают кружками репчатого либо пером зеленого лука.

Салат грибной. Берут соленые, маринованные или консервированные грибы, добавляют нашинкованный репчатый лук, нарезанные ломтиками свежие или соленые помидоры, консервированный зеленый горошек, подсолнечное масло, уксус, соль и черный перец. Все перемешивают и выкладывают горкой в салатник, украсив сверху кружками репчатого либо перьями зеленого лука.

Борщ постный. Сварить грибной бульон. Взять две свеклы средней величины, а если крупные, то одну, очистить, вымыть, нашинковать, положить в кастрюлю, добавить масла, поджарить и прибавить ложку муки. Затем все это развести бульоном, прибавить грибы и вареный картофель, уксус или квас, дать вскипеть и подавать.

Борщ с сушеными грибами. Грибы моют, заливают на два часа водой, затем шинкуют. Варят грибы в той же воде, в которой они замачивались в течение 1,5 часа, добавляют помидоры или томат-пюре, уксус, сахар, жир, перец, лавровый лист, нашинкованную свеклу и капусту, а несколько позже — крупно нарезанный картофель. При подаче на стол кладут сметану.

Борщ грибной с черносливом. Хорошо промыть 200 г чернослива. Свеклу, морковь, петрушку и лук нарезать соломкой, положить в кастрюлю, добавить помидоры или томат-пюре, сахар и немного грибного бульона, сваренного предварительно, и поставить тушить. После окончания тушения в овощи положить подготовленный чернослив, залить грибным бульоном, положить перец, лавровый лист, соль и варить до полной готовности овощей. При подаче на стол в борщ кладут сметану.

Грибной бульон. Промытые в теплой воде сухие грибы положить в кастрюлю, добавить очищенную и разрезанную пополам луковицу, залить холодной водой и варить при слабом кипении 2—2,5 часа. Для ускорения варки грибы можно пред-

варительно замочить в чистой холодной воде, в которой их потом и варить. Продолжительность замачивания 1—2 часа.

Готовый бульон процедить, грибы промыть холодной водой, мелко нашинковать и положить в суп, приготовленный из грибного бульона. Грибной бульон можно также подать в чистом виде с пирожками.

Грибной бульон можно приготовить и другим способом. В 3 л воды кладут 50 г грибов, предварительно вымоченных в течение двух часов, луковицу, морковку, петрушку и соль по вкусу и варят. Через час после начала кипения луковицу, морковь и петрушку вынимают, а еще через час варку прекращают. Сваренный бульон процеживают.

Капустник с грибами. Квашеную капусту тушить до готовности с небольшим количеством грибного бульона, добавив чуть-чуть сахару. Отдельно в кипящий грибной бульон положить картофель, тушеную капусту, вареные шинкованные грибы, слегка спассированные коренья и лук, лавровый лист, перец горький и варить до готовности.

Похлебка с грибами. Очистить, вымыть и нарезать коренья (сельдерей, порей, петрушка, морковь, репа), положить сушеные грибы, перловую крупу и картофель. Когда все разварится до мягкости, порезать одну луковицу и поджарить в постном масле, положить в суп и дать еще раз вскипеть. Перловую крупу можно заменить рисом.

Суп гороховый с грибами. Горох перебирают, моют, вымачивают в холодной воде, варят и протирают сквозь сито. Сухие белые грибы моют, вымачивают в воде 1,5 часа, затем шинкуют и, добавив поджаренный на смальце лук, варят с протертым горохом в течение часа. К супу можно подать гренки из белого хлеба.

Суп грибной с перловой крупой. Один стакан перловой крупы моют, заливают 2—3 стаканами воды и оставляют на два часа. После этого воду сливают, крупу кладут в приготовленный бульон, добавляют лавровый лист, перец, соль и варят до готовности. Перед подачей на стол добавляют масло и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Вместо перловой крупы можно брать рис, пшено (промытые, но не замачиваемые) или манную крупу.

Суп из кабачков со свежими грибами. Картофель и кабачки нарезать ломтиками толщиной около 0,5 см. Коренья, нарезанные ломтиками, спассировать в жире; за две-три минуты до окончания пассировки добавить зеленый лук, нарезанный кусочками по 2—2,5 см. Подготовленные грибы нашинковать, положить в кипящий бульон или воду и варить 20—30 минут, затем добавить пассированные коренья, картофель и варить еще 15—20 минут. За 5—10 минут до окончания варки положить кабачки, помидоры и соль. Подавать со сметаной и зеленью. Суп можно приготовить и с молоком.

Суп картофельный со свежими грибами. Ножки свежих белых грибов мелко нарубить и спассировать, шляпки нашинковать и варить в мясном бульоне или воде 30—40 минут. Коренья нарезать ломтиками, лук нашинковать и все вместе спассировать. Картофель нарезать в форме кубиков.

Затем в кипящий бульон с грибами положить пассированные ножки грибов, морковь, петрушку, лук, картофель. За 15—20 минут до окончания варки добавить нарезанные помидоры и посолить.

Суп из лисичек. Лисички вымыть, нарезать шпиг, истолочь и тушить в нем мелко нарезанный лук в течение 10 минут, чтобы он стал полумягким. Затем соединить грибы с луком и тушить еще 45 минут. После этого грибы залить кипятком, посолить и варить полчаса. Чайную ложку муки развести сметаной и заправить суп.

Суп с лапшой домашней и грибами. В кипящий мясной бульон положить коренья, а после того, как бульон снова закипит,— лапшу. Для сохранения прозрачности супа лапшу сначала опустить на одну минуту в горячую воду, откинуть на дуршлаг и, когда вода стечет, переложить в бульон и варить 15—20 минут.



Сваренные грибы шинкуют и кладут в суп при закладке лапши и лука. Лапшу готовят следующим образом. В посуду наливают воду, добавляют соль, яйцо и размешивают, затем всыпают просеянную муку и замешивают крутое тесто.

Каждый колобок теста раскатать сначала в продолговатую полоску, посыпать ее мукой, сложить вдвое, снова раскатать, затем опять посыпать мукой, сложить в три-четыре слоя и дать полежать. После этого раскатать пласт толщиной в 1—1,5 мм, разрезать на полоски шириной 3,5—4,5 см, которые, в свою очередь, нарезать в поперечном направлении на лапшинки шириной 3—4 мм.

Лапшу следует употреблять в день приготовления. Неиспользованную лапшу нужно высушить при температуре 40—50 ° в духовке.

Суп овсяный с грибами. Сушеные грибы промыть, сварить и нашинковать. Коренья и лук нарезать мелкими кубиками и спассировать. Крупу (для большей прозрачности супа) два-три раза промыть горячей водой, положить в кипящий бульон и варить при слабом кипении 20—30 минут. За 5—6 минут до окончания варки добавить специи, шинкованные грибы, соль.

Суп-пюре из шампиньонов. Шампиньоны очистить, мелко нарубить, положить в кастрюлю, туда же положить горсть вареного риса, две ложки масла, растертого с 0,5 ложки муки, накрыть крышкой и варить до мягкости на среднем огне. Когда грибы будут готовы, надо хорошенько потолочь их в каменной ступке, а потом уже протирать.

Развести бульоном, поставить на пар, прибавить 100 г масла, опуская при этом ложку до дна кастрюли и снова ее поднимая. Перед подачей на стол в тарелку кладут желток.

Щи с грибами. Положить в кастрюлю кислую капусту, нашинкованную луковицу, тушенную с двумя ложками подсолнечного масла, растертого с ложкой муки, накрыть крышкой и тушить до мягкости, помешивая, чтобы не пригорела.

Отварить белые грибы, нарезать их и вместе с грибным отваром влить в щи. Свеклу нашинковать мелко и с одной луковицей обжарить в масле, положить в капусту. Если щи пресны, влить стакан квасу. Подавать с крутой гречневой кашей.

Харчо с грибами. Сухие белые грибы промывают, замачивают в воде два часа и затем крупно шинкуют. Чеснок толкут с солью, лук мелко шинкуют и слегка поджаривают с томатом-пюре. К этому добавляют рис и кислые сливы и кладут в ту же воду, в которой замачивались грибы. Харчо варят 40—50 минут.

При подаче на стол в тарелку добавляют зелень укропа, петрушки.

Баранина, запеченная с картофелем, под луковым или грибным соусом. Мякоть задней ноги, спинной или поясничной части, очищенную от сухожилий, нарезать поперек волокон широкими кусками, по 1—2 на порции, отбить тяпкой, посыпать солью, перцем и обжарить на сковороде или противне с жиром до готовности.

На дно блюда или порционной сковороды, смазанной маслом, налить тонким слоем луковый или луковый с грибами соус, уложить на него куски жареной баранины, покрыть их ломтиками вареного картофеля, залить соусом, посыпать тертым сыром, смешанным с сухарями, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь до образования на поверхности румяной корочки.

Подать баранину в той же посуде, в которой она запечена, полив маслом или посыпав зеленью.

Соус готовят так. Берут 30 штук средней величины грибов, тщательно очищают, режут и тотчас кладут в холодную воду, затем моют в 2—3 водах, отжимают и кладут в кастрюлю, солят, добавляют столовую ложку масла и жарят около получаса. В два стакана кипящего бульона кладут столовую ложку муки, растертой с ложкой масла, дают загустеть и вливают в грибы; солят, прибавляют перец и, залив все стаканом сметаны, хорошенько размешивают, дают прокипеть, выливают в соусник и подают.

Можно приготовить соус и по-друго-

му. Репчатый лук и грибы нарубить и отдельно спассировать в сливочном масле. Пассированные лук и грибы соединить с красным соусом, добавить сильно концентрированный бульон и варить при слабом кипении 15—20 минут. Заправить соус солью, лимонной кислотой или лимонным соком, сливочным маслом, добавить мелко нарубленный чеснок и размешать.

Биточки из куриного мяса, фаршированные грибами. Приготовить котлетную массу. Для начинки биточков мелко нарубленные шампиньоны смешать с густым молочным соусом. При разделке в середину биточка положить фарш, запанировать биток в сухарях и поджарить на сковороде в масле. На гарнир к биточкам подать зеленый горошек.

Для приготовления фарша свежие белые грибы или шампиньоны изрубить не очень мелко или нарезать их тонкими ломтиками и поджарить в масле. Репчатый лук нарезать и поджарить отдельно. Затем соединить его с грибами, добавить горячий молочный соус средней густоты (как для запекаемых блюд) и сырой желток, перемешать и заправить по вкусу солью и перцем.

Говядина тушеная с грибами. Мясо от задней ноги нарезать кусками (по 1—2 на порции). Нежирную копченую свиную грудинку нарезать кубиками, обжарить вместе с мясом и репчатым луком. Залить мясо коричневым бульоном, добавить красное вино, пряности, закрыть посуду крышкой и тушить на слабом огне до готовности.

На бульоне, в котором тушилось мясо, приготовить соус с добавлением томата-пюре, тонко нашинкованных свежих белых грибов или шампиньонов, предварительно поджаренных. В соус положить готовое мясо и прокипятить. Подать с отварными макаронами, рисовой рассыпчатой кашей или картофелем.

Голубцы с грибами и яйцами. Отварить капусту, затем нашинковать лук, поджарить его в масле, положить шинкованные грибы и жарить еще 10—12 минут, после чего добавить зелень петрушки и крутое рубленое яйцо. Из фарша и капустных листьев сделать голубцы, залить сметаной и запечь.

Гречневая каша с грибами и луком. Сухие грибы промыть, залить тремя стаканами холодной воды и оставить в воде на 1—1,5 часа. Когда грибы набухнут, вынуть из воды, мелко нарезать, затем положить в ту же воду, посолить и поставить варить. В закипевшую воду с грибами всыпать поджаренную крупу и размешать. Когда каша загустеет, поставить ее увариться на 1—1,5 часа. Лук мелко нарезать, поджарить в масле и смешать с кашей. В этой каше сливочное масло можно заменить растительным.

Грибной шницель. Берут шляпки крупных сушеных белых грибов, вымачивают их 1—1,5 часа, откидывают на дуршлаг или решето. Затем их солят, посыпают перцем, смачивают во взбитом яйце, обваливают вначале в муке, затем в сухарях. Подготовленный таким образом шницель кладут в растопленный жир на сковороду и обжаривают с обеих сторон до появления румяной корочки. Затем шницель ставят в духовку на 5—10 минут. На гарнир к шницелю подается жареный картофель, нарезанный соломкой.

Грибы в сметане. Свежие молодые боровики или другие грибы после 10-минутного кипячения откидывают на дуршлаг, затем нарезают ломтиками и жарят в масле, добавив соль. Перед окончанием жарения в грибы добавляют немного муки, перемешивают, затем кладут сметану и запекают. Перед подачей на стол грибы посыпают зеленью петрушки либо укропа.

В сметане можно запечь также соленые и маринованные грибы. Для этого с грибов сливают рассол или маринад, промывают, шинкуют и поджаривают. В дальнейшем поступают так же, как и со свежими грибами.

Запеканка из вермишели с шампиньонами. Вермишель варят, как обычно, в подсоленной воде, откидывают на дуршлаг и промывают водой. Шампиньоны шинкуют и тушат в масле, добавив не- [illegible] 30 минут, затем их [illegible], добавляют

сметану, сырые яйца, соль и перец. Все выкладывают в специальную форму (можно в печку «чудо»), смазанную маслом и обсыпанную толчеными сухарями, и ставят в духовой шкаф на 15—20 минут. Вместо вермишели можно брать макароны или лапшу.

Зразы картофельные со свежими грибами. Молодые свежие грибы (белые, подосиновики, подберезовики и др.) опускают в кипяток на 15 минут, откидывают на дуршлаг, мелко шинкуют, поджаривают в масле на слабом огне. Туда же добавляют рассыпчатую гречневую кашу, круто сваренное рубленое яйцо, поджаренный лук, соль, перец. Остывшее картофельное пюре кладут на смоченную водой доску, раскатывают в форме небольшого толстого блина, кладут на него гарнир и защипывают его края, а затем обжаривают на сковороде, заливают грибным соусом и ставят в духовой шкаф на 10—20 минут.

Кабачки, фаршированные грибами. Свежие кабачки диаметром 7—8 см очистить от кожицы, разрезать поперек на части по 3—4 см, удалить семена и часть мякоти, придав кабачкам вид чашечек, отварить до полуготовности в подсоленной воде, затем откинуть на сито, чтобы стекла вода, запанировать в муке и обжарить на сковороде. Подготовленные кабачки заполнить фаршем. Подать на сковороде, посыпав укропом.

Для фарша нарезать свежие белые грибы ломтиками, поджарить на сливочном масле, добавить пассированный репчатый лук, сметанный соус и проварить.

Для фарша можно использовать также и шампиньоны. Для этого поджарить мелко нарезанный лук с рублеными консервированными шампиньонами, заправить солью и перцем, добавить молотые сухари, размешать, наполнить кабачки, посыпать сыром, сбрызнуть маслом и запечь.

ЯГОДНЫЙ СТОЛ

Богат русский лес дикорастущими плодами и ягодами. Около 60 видов их заготавливается в нашей стране централизованно и не меньшее количество собирается населением для личного потребления. Дикорастущие плоды и ягоды составляют полезную и приятную добавку к нашей повседневной пище. Мы хотим познакомить вас с некоторыми кулинарными рецептами, воспользовавшись которыми вы сможете несколько разнообразить ваш стол.

Компот из айвы. Плоды разрезать на части, удалить сердцевину, очистить от кожицы и сразу же опустить в подкисленную лимонной кислотой (2—3 г) воду (1 л). Срезанную кожицу отдельно кипятить в воде 20—30 минут, процедить и отваром залить подготовленные дольки айвы. Кипятить 20—30 минут, охладить, добавить 300—400 г сахара, 3—4 г лимонной кислоты, кипятить 5 минут. Готовый компот разлить в стеклянные банки. Сироп можно приготовить отдельно, залить им дольки айвы, уложенные в банки, и пастеризовать.

Напиток из айвы со сметаной. Очищенную от кожицы и семенной камеры айву нарезать кубиками и положить в кастрюлю, залить водой, добавить соль и сахар по вкусу и варить на маленьком огне до размягчения. Затем добавить сметану, перемешать, кипятить 2—3 минуты и подавать в горячем виде.

На 5 порций — 2 айвы, 0,5 стакана сметаны, 1 л воды, сахар и соль по вкусу.

Чай из айвы. Три части высушенной айвы смешать с 1 частью высушенных яблок, 1 частью сушеной моркови и 1 частью сушеной малины. Для заварки — по 1 столовой ложке на 2 стакана кипятка.

Варенье из айвы. Айву разрезать на дольки, удалить семенную камеру, очистить от кожицы. Кожицу и семенные камеры залить водой и кипятить 20 минут. Отвар процедить и в нем проварить дольки айвы до размягчения. Охладить и опустить дольки в кипящий сироп, приготовленный из расчета 1,2 кг сахара, 2

стакана воды на 1 кг айвы. Варить 3—5 минут, оставить на 6—8 часов и еще 1—2 раза повторить варку. В конце варки добавить 3—4 г лимонной кислоты.

Сок актинидии. После сбора плоды поставить на 24 часа в прохладное место. Полученный сок нагреть в эмалированной кастрюле до 80 °С, разлить в стерильные банки и укупорить.

Компот из актинидии. Промытые ягоды уложить в чистые стеклянные банки, залить жидким 30%-ным сахарным сиропом, пропастеризовать при 80 °С 10—15 минут, укупорить и поставить на хранение.

Сироп из актинидии. В 1 л сока из ягод актинидии добавить 500 г сахара, прокипятить 5 минут и горячим разлить в подготовленные бутылки. Укупорить и поставить в холодное место для хранения. Использовать для приготовления киселей, мармелада, коктейлей.

Желе из актинидии. Плоды осторожно размять деревянным пестиком в эмалированной кастрюле, засыпать сахаром из расчета 1 кг на 1 кг ягод, тщательно перемешать и варить на малом огне до готовности. Хранить в стеклянных банках.

Сушеная актинидия. Для просушки ягоды рассыпать тонким слоем на простынях или на деревянных лотках. Поставить в протопленную русскую печь или в духовку и сушить в несколько приемов до консистенции кишмиша.

Варенье из актинидии. Из актинидии можно сварить варенье без добавления воды. Для этого 1 кг ягод засыпать 2 кг сахара, выдержать в прохладном месте 2—4 дня до выделения сока и варить до готовности на небольшом огне в один прием.

Варенье из барбариса. Промытые ягоды залить теплой водой и настоять 8—10 часов. Затем воду слить, приготовить на ней сахарный сироп, залить им ягоды и варить 30—40 минут до готовности. На 1 кг ягод потребуется 2—3 стакана воды и 1—1,5 кг сахара. Получается варенье с приятным кисло-сладким вкусом и легким ароматом.

Барбарис соленый. Для соления взять ягоды на небольших ветках, уложить их в банки и залить соленой охлажденной кипяченой водой. На 1 л воды — 200 г соли. Заливать так, чтобы все ягоды были покрыты жидкостью.

Сок барбариса. Зрелые ягоды вымыть, бланшировать в кипятке 2—3 минуты, воду слить, а ягоды пропустить через соковыжималку. Полученный сок, предназначенный для хранения, пастеризовать и хранить в бутылках. Использовать для приготовления муссовых напитков, желе.

Компот из барбариса. Созревшие плоды вымыть, удалить плодоножки, уложить в стеклянные банки и залить горячим сахарным сиропом. После этого пастеризовать при температуре 80—85 °С в течение 10—15 минут. Для приготовления сиропа берут 0,5 кг сахара на 1 л воды.

Желе из барбариса. Перебранные и промытые ягоды поместить в эмалированную кастрюлю, залить водой — 1 стакан на 1 кг ягод — и поставить на огонь. Прогреть при постоянном помешивании до размягчения и протереть через сито, добавить сахар — 1 кг на 1 кг ягод,— уварить до нужной густоты и в горячем виде разлить в подготовленные стеклянные банки. Закрыть бумагой, охладить, завязать шпагатом и поставить на хранение в прохладное место.

Сок боярышника. Промытые плоды боярышника варить в небольшом количестве воды на слабом огне 1—2 часа, протереть через сито, в полученное пюре добавить воду, сахар, довести до кипения и охладить. На 1 кг боярышника потребуется 50 г сахарного песка, 1 л воды.

Напиток из боярышника с овсяным отваром. Подготовленные плоды боярышника потушить в духовке, протереть через сито, добавить сахарный песок и отвар овсяных хлопьев. Для получения отвара из овсяных хлопьев залить их водой, оставить на ночь, утром довести до кипения. Отвар слить, охладить и использовать для приготовления напитков. На 1 кг плодов боярышника 100 г сахарного песка, 300 г овсяных хлопьев, 3 л воды.

Напиток из боярышника с суслом. Перемешать 4 столовые ложки пюре из боярышника, 4 столовые ложки концентрата кваса промышленного изготовления, 4 чайные ложки меда, 4 стакана холодной кипяченой воды и подавать в бокалах с кубиками пищевого льда.

Джем из боярышника с яблоками. Из протертых через сито тушенных на слабом огне плодов боярышника приготовить пюре, соединить с яблочным пюре, приготовленным из очищенных яблок, добавить сахарный песок, перемешать и варить на слабом огне до получения джема нужной густоты. На 1 кг плодов боярышника — 1 кг яблок, 500 г сахарного песка, 1 л воды.

Пюре из боярышника. Собранные плоды боярышника поставить на сутки для дозревания, тщательно вымыть, поместить в кастрюлю с водой и варить до размягчения и разваривания. Разваренные плоды протереть через сито, приготовленную массу расфасовать в стеклянные стерильные банки. Хранить в сухом и прохладном месте.

На 1 кг плодов боярышника — 1—2 стакана воды.

Подливка из боярышника. Смешать 100 г пюре из боярышника, 50 г меда, 0,5 стакана воды. Подавать к густым кашам, оладьям, блинам.

Компот из боярышника. Созревшие плоды освободить от семян, залить 30%-ным сахарным сиропом и оставить для настаивания на 8—10 часов. После этого сироп слить и прокипятить, а плоды сложить в стеклянные банки и залить прокипяченным сиропом. Пастеризовать и закупорить в банки.

Брусника свежая с сахаром. Промытые ягоды засыпать сахарным песком и перемешать. Подавать на стол как десерт. На 1 стакан ягод — 2 столовые ложки сахара.

Брусника моченая. 1 кг ягод залить 1 л сиропа. Для варки 1 л сиропа потребуется 1 столовая ложка сахара, 5 г соли, 1 г корицы, 0,5 г гвоздики. Довести до кипения, охладить и залить подготовленную бруснику. На стол подавать в качестве приправы к мясным, крупяным и овощным блюдам, а также в качестве десерта.

Кисель брусничный. Промытые ягоды измельчить пестиком, сок отжать, мезгу залить горячей водой из расчета 5 стаканов воды на 1 стакан мезги, довести до кипения. В отжатый и охлажденный отвар добавить крахмал, перемешать, довести до кипения, добавить отжатый сок и разлить на порции.

На 120 г брусники — 140 г сахара, 45 г картофельного крахмала, 2 г лимонной кислоты.

Варенье из брусники. Чтобы варенье получилось вкусное и нежное, подготовленные ягоды предварительно залить кипятком и выдержать в нем 2—3 минуты. После этого откинуть их на сито, затем поместить в таз для варенья, залить сиропом и варить до готовности. В конце варки добавить гвоздику.

На 1 кг ягод — 1,2 кг сахара, 3 стакана воды, 3—4 шт. гвоздики.

Маринад из брусники. Маринованная брусника хороша в сочетании с грушами или яблоками. На 1 кг брусники потребуется 0,5 кг яблок или груш.

Разрезанные на 4 части груши или яблоки бланшировать в кипящей воде — груши 4—5 минут, яблоки — 1—3 минуты и охладить в холодной воде. Их можно перемешать, а можно уложить в банку рядами.

Сироп готовить из такого расчета: 2,5 стакана воды, 0,5 стакана столового уксуса, 10 столовых ложек сахарного песку, 0,3 чайной ложки соли; из пряностей — гвоздика, корица, душистый перец.

Сироп, без уксуса, прокипятить в эмалированной посуде, а потом добавить уксус. Если вместо столового уксуса использовать уксусную эссенцию — ее потребуется 15 г — следует добавить еще два неполных стакана воды, примерно 460 г.

Заливку охладить и залить в банки. Под крышку, если она не желтая, положить лист пергамента или тонкую пленку, иначе маринад со временем потемнеет.

Литровые банки пастеризовать 15 минут, двухлитровые — 25, трехлитро-

вые — 30 минут. Банки можно стерилизовать в кипящей воде 3 минуты после начала кипения. Потом крышку закатать.

Суп из черники. Свежую промытую чернику залить горячей водой, варить и протирать через сито, добавить сахар, довести до кипения и варить еще 5—6 минут. Затем ввести разведенный холодной водой картофельный крахмал, довести до кипения и охладить.

Сушеную чернику варить 30 минут. Подавать со сметаной или со сливками.

На 500 г супа — 20 г сахара, 130 г черники свежей или 60 г сухой, 10 г крахмала, 20 г сметаны или сливок.

Пирог с черникой. Чернику тщательно перебрать, промыть в холодной воде, обдать кипятком на сите или дуршлаге, затем пересыпать сахарным песком и дать постоять 1,5—2 ч. Для этого пирога подойдет песочное тесто.

На 200 г масла или маргарина — 2 стакана муки, 2 желтка, 1 белок, 2 столовые ложки сахара, ванилин.

Голубика, протертая с сахаром. Вместе с черной смородиной может храниться в прохладном месте без пастеризации. Голубика, протертая с сахаром и пастеризованная при 70 °С, хорошо сохраняется в домашних условиях.

Желе из голубики. Для приготовления желе из голубики можно использовать свежий или консервированный сок. В горячем сахарном сиропе растворить набухший в воде желатин, довести до кипения, добавить сок голубики, разлить в формы и охладить. На 2 стакана сока — 20—30 г желатина, 1 стакан сахарного песка и 1 л воды.

Варенье из голубики. Ягоды перебрать, вымыть, залить 70%-ным горячим сахарным сиропом, выдержать в нем 3—4 часа и после этого варить до готовности.

Пирог с вишнями. Стакан сливочного масла или маргарина растереть со стаканом сахара, 2 стакана муки, натертой цедрой и соком 1 лимона. Тесто раскатать, накрыть салфеткой и вынести на 6—8 часов в холодное место. Затем сделать открытый, лучше круглый, пирог, положить вишни, можно с косточками, посыпать по вкусу сахаром и поставить в духовку. Готовый пирог хорошо покрыть сверху взбитой сметаной и подавать с холодным молоком.

Корзиночки с вишнями. Из песочного теста сделать корзиночки. Разделить пласт теста на кружочки, вдавить их в готовые формочки, противень с формами поставить в духовку. Когда корзиночки будут готовы, постукивая по дну, вынуть их.

Вишню очистить от косточек, пересыпать сахарным песком и дать постоять до появления сока. Сок слить в отдельную посуду, а вишню припустить, прибавить сахар и ваниль по вкусу. Когда остынет, можно положить ложку сметаны и начинять остывшие корзиночки. Можно начинять корзиночки свежими ягодами без тепловой обработки.

Жимолость, протертая с сахаром. Ягоды — 1 кг — перемешать с сахаром — 1,5 кг — и измельчить на мясорубке. После этого смесь прогреть до полного растворения сахара и поставить на хранение в прохладное место без герметической укупорки.

Пастила из жимолости. Выжимки после получения сока перемешать с сахарным песком из расчета в пропорции 1:1, оставить на 3—5 часов для растворения сахара или нагреть в течение 10—15 минут. Полученную массу раскатать в виде сочня на фанерном листе, посыпать сахаром, подсушить в русской печи или в духовке и нарезать ромбами.

Компот из свежей земляники. Отобранные ягоды вымыть под краном на сите, дать воде стечь, уложить в эмалированную кастрюлю, залить 70%-ным сиропом, нагретым до 65 °С, и оставить на 3—4 часа. После этого сироп слить, ягоды переложить в пол-литровые стеклянные банки, снова залить кипящим сиропом, поставить банки на 15 минут в кастрюлю с горячей водой — 85 °С.

Бисквитный земляничный торт. Приготовленным бисквитным тестом заполнить на [illegible] высоты 2 одинаковые формы, смазанные маслом и застланные по дну

бумагой. Бисквит выпечь. Готовый охладить и разрезать по горизонтали так, чтобы из каждого получилось по два пласта. Уложить пласты один на другой, перeслаивая заранее приготовленным земляничным пюре, легонько прижимая. На верх торта положить свежую землянику с сахаром и залить полузастывшим земляничным желе.

Желе готовится следующим образом. Землянику растереть, засыпать сахаром. Когда пустит сок, поставить на слабый огонь и медленной струйкой влить расплавленный в $^1/_4$ стакана воды желатин.

Для желе: 3 стакана свежей земляники, 0,5 стакана сахара, 1 столовая ложка желатина.

Компот из ирги. 60 г сахара растворить в 8 стаканах воды, довести до кипения, в горячий сироп опустить ягоды ирги — 400 г, снова довести до кипения и охладить. Можно добавить 1 г лимонной кислоты.

Варенье из ирги. Перебранные и горячие ягоды залить горячим 70%-ным сахарным сиропом и довести до готовности.

На 1 кг ягод — 1,2 кг сахара и 2—3 стакана воды.

Мармелад из ирги. Созревшие ягоды бланшировать в кипятке, протереть через сито, добавить сахар — 0,5 кг на 1 кг пюре, 1 стакан воды с разведенным желатином. Все перемешать, варить 15 минут, разлить в вазочки или в формы. Для хранения горячую массу разлить в стеклянные банки и укупорить.

Морс из калины. 0,5 стакана сока калины, 1 л воды, сахар по вкусу смешать с горячей кипяченой водой, добавить по вкусу сахар и оставить на 3—5 часов. Подавать в холодном виде.

Мусс из калины. Желатин размягчить в небольшом количестве холодной кипяченой воды, добавить остальную воду, перемешать и довести до кипения. Добавить сахар, подлить сок калины, охладить до 35 °С, быстро взбить до получения пышной массы, разлить в формы и охладить.

На 200 г сока калины — 200 г сахара, 30 г желатина, до 1 л воды.

Уксус из кизила. Подготовленные плоды кизила — 1,5 кг потолочь деревянным пестиком, поместить в стеклянную банку, залить 1,5 л воды, добавить 200 г сахара, 1—2 веточки мяты, завязать банку двумя слоями марли и оставить в комнате на 2—3 месяца. После этого слить верхний слой и использовать полученный уксус для приготовления блюд и приправ.

Компот из кизила. Плоды перебрать, удалить плодоножки, вымыть в проточной воде, уложить в подготовленные банки, залить 30—50%-ным сахарным сиропом и прогреть пол-литровые банки в воде при температуре 85 °С в течение 10 минут.

Клюквенный кисель. Из отобранной и бланшированной клюквы отжать сок. Выжимки залить 3 стаканами воды и кипятить 5 минут, отвар процедить, немного охладить и развести им крахмал. Затем довести до кипения, добавить сахар, снова довести до кипения, помешивая, добавить отжатый ранее сок и разлить в стаканы.

На 120 г клюквы — 140 г сахара, 45 г картофельного крахмала, 2 г лимонной кислоты.

Клюквенный квас. Отобранную и бланшированную клюкву размять деревянным пестиком, залить водой и варить 10 минут. Сок процедить, добавить в него сахарный песок, охладить. Добавить разведенные дрожжи, хорошо перемешать, разлить в бутылки, закупорить и поставить на 3 дня в прохладное место.

На 1 кг клюквы — 2 стакана сахарного песка, 4 л воды, 10 г дрожжей.

Конфеты из клюквы. Белок растереть с сахарной пудрой до побеления массы, влить в нее сок лимона и мешать до загустения. Крупные ягоды обвалять в полученной массе, сверху посыпать сухой сахарной пудрой, разложить в 1 ряд на блюдо, смазанное жиром, дать ягодам просохнуть, после чего сложить в банку для хранения.

На 1 кг клюквы — 1 стакан сахарной пудры, 2 яичных белка, 0,5 столовой ложки лимонного сока.

Бисквит с крыжовником. На дно фор-

мы уложить бисквит, сбрызнуть фруктовым соком или портвейном. Ягоды крыжовника отварить с сахаром или медом в небольшом количестве воды, охладить и равномерно уложить на бисквит. Растереть желтки с сахаром. Размоченный в холодной воде желатин и желтки развести горячим молоком, охладить и залить в подготовленную форму. Сверху украсить взбитыми белками и охладить.

На 700 г бисквита — 500 г крыжовника, 100 г сахара, 3—4 столовые ложки яблочного сока, 3—4 яйца, стакан молока, 10 г желатина.

Пирожные с ежевикой. Из муки, маргарина, картофеля, яйца, 50 г сахара и ванильного сахара замесить тесто и поставить его на 30 минут в прохладное место. После этого раскатать из него лепешки диаметром 7 см, края смазать яйцом и уложить на них ободок из теста. Полученные основы для пирожных запечь в духовке. Затем приготовить крем. Для этого в небольшом количестве молока развести крахмал, в остальное молоко добавить сахар, соль, довести его до кипения, добавить разведенный крахмал, дать снова закипеть и снять с огня. После этого ввести сливочное масло и добавить подготовленные ягоды ежевики. Полученным кремом наполнить выпеченные пирожные, дать крему остыть и в каждое пирожное положить несколько ягод ежевики.

На 75 г картофеля — 250 г ежевики, 250 г муки, 75 г маргарина, 1,5 яйца, 80 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 2 стакана молока, 40 г крахмала, 40 г сливочного масла, соль, лимонная цедра.

Суп с можжевельником. За 5 минут до готовности положить в мясной бульон плоды можжевельника из расчета 4—5 ягод на порцию и варить до готовности. Измельченные плоды можжевельника можно добавить в тарелки с супом (1 чайная ложка ягод на 4—5 порций).

Рецепты грибных и ягодных блюд взяты из книг: Грибы наших лесов.— Минск: Ураджай, 1965.— 200 с.; Кащеев А. К., Смирняков Ю. И. Лесные ягоды.— М.: Лесн. пром-сть, 1986.— 264 с.

Условные обозначения:

о — первый период плодоношения; н — плодоношение необильное; м — массовое плодоношение; п — последние грибы

В календаре использованы данные ЦРИБ ГЛАВКООПТОРГРЕКЛАМЫ, 1980 г.

Фенологический календарь грибов

Видовое название	Апрель			Май			Июнь			Июль			Август			Сентябрь			Октябрь		
	1–10	11–20	21–30	1–10	11–20	21–31	1–10	11–20	21–30	1–10	11–20	21–31	1–10	11–20	21–31	1–10	11–20	21–30	1–10	11–20	21–31
Сморчки Строчки	—	О	Н	М	М	П	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Подберезовик	—	—	—	—	—	—	О	М	Н	Н	М	Н	Н	М	М	М	М	П	П	—	—
Подосиновик	—	—	—	—	—	—	О	М	Н	Н	М	Н	Н	М	М	М	М	М	П	—	—
Масленок	—	—	—	—	—	—	О	М	Н	Н	М	Н	Н	М	М	М	М	П	—	—	—
Сыроежка	—	—	—	—	—	—	—	М	М	М	М	М	М	М	М	М	М	П	П	—	—
Подгруздь белый	—	—	—	—	—	—	—	—	—	О	О	М	М	М	М	М	П	П	—	—	—
Валуй	—	—	—	—	—	—	—	—	—	О	О	Н	Н	М	М	М	Н	П	—	—	—
Белый гриб	—	—	—	—	—	—	—	—	—	О	М	Н	Н	М	М	М	Н	Н	П	—	—
Козляк	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	М	М	М	М	М	Н	П	—	—	—
Лисичка	—	—	—	—	—	—	—	—	—	О	М	Н	М	М	М	М	Н	П	—	—	—
Рыжик	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	О	М	Н	М	М	Н	Н	П	—	—
Волнушка	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	О	М	Н	М	М	М	М	П	—	—
Груздь	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	О	М	Н	М	М	Н	П	—	—	—
Белянка	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	М	М	М	М	Н	П	—	—	—
Опенок осенний	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	О	М	Н	М	М	М	П	—	—
Зеленушка	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	О	М	М	П	—	—	—
Моховик	—	—	—	—	—	—	—	О	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	П	—	—	—
Горькушка	—	—	—	—	—	—	—	О	Н	Н	Н	Н	Н	М	М	М	М	П	—	—	—
Серушка	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	О	О	—	М	М	М	П	—	—	—
Краснушка	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	О	О	Н	Н	М	М	М	П	—

Календарь средних сроков цветения (+) и созревания (0) лесных плодов и ягод

Видовое название	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь
Абрикос: обыкновенный	+	+	–	o	o	o	–	–	–
сибирский	+	+	+	–	o	o	–	–	–
маньчжурский	–	+	+	–	o	o	–	–	–
Айва обыкновенная	–	–	+	+	–	–	o	o	o
Актинидия: аргута	–	–	–	+	+	–	–	o	–
коломикта	–	–	–	+	+	o	o	–	–
полигамная	–	–	–	–	+	–	o	–	–
Джиральди	–	–	–	+	+	–	–	o	–
Алыча	+	+	+	o	o	o	o	o	o
Барбарис: обыкновенный	–	+	+	–	–	–	o	o	–
разноножковый	–	–	+	–	–	–	o	–	–
сибирский	–	–	+	+	–	–	o	–	–
амурский	–	–	+	–	–	–	o	o	–
Боярышник: кроваво-красный	–	–	+	+	–	–	o	o	–
колючий	–	–	+	+	–	o	–	–	–
однопестичный	–	–	+	+	–	–	o	–	–
восточный	–	–	–	+	+	–	o	–	–

Видовое название	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь
игольчатый	—	—	—	+	o	o	—	—	—
буреинский	—	—	+	—	—	o	—	—	—
Лимонник китайский	—	—	+	+	—	—	o	o	—
Малина: лесная	—	—	+	+	o	o	—	—	—
сахалинская	—	—	—	+	—	o	—	—	—
Можжевельник обыкновенный	—	+	+	+	—	—	o	o	—
Морошка	—	—	+	+	o	—	—	—	—
Мушмула обыкновенная	—	—	+	—	—	—	—	o	o
Облепиха крушиновая	—	+	+	—	—	o	o	o	—
Рябина: обыкновенная	—	—	+	+	—	—	o	o	—
крымская	—	—	+	—	—	—	o	o	—
глоговина	—	—	+	+	—	o	o	—	—
тяньшанская	—	—	+	+	—	o	o	—	—
сибирская	—	—	—	+	—	o	o	—	—
амурская	—	—	+	+	—	—	o	o	—
бузинолистная	—	—	—	+	+	—	o	o	—
Смородина: черная	—	—	+	+	o	o	—	—	—
лежачая	—	—	—	+	o	o	—	—	—
малоцветковая	—	—	+	+	o	—	—	—	—
ощетиненная	—	—	—	+	o	—	—	—	—
красная	—	+	+	—	o	o	—	—	—

Видовое название	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь
понтийский	—	—	+	—	—	—	o	—	—
темно-красный	—	—	—	+	—	—	o	o	—
даурский	—	—	—	+	—	o	—	—	—
перисто-надрезанный	—	—	+	+	—	o	o	o	—
зеленомясый	—	—	—	+	—	o	o	—	—
Брусника обыкновенная	—	—	+	+	—	o	o	—	—
Бузина: черная	—	—	+	+	+	o	o	—	—
красная	—	—	+	—	o	—	—	—	—
Виноград: лесной	—	—	+	—	—	—	o	—	—
амурский	—	—	—	+	+	—	o	—	—
Тунберга	—	—	—	—	+	+	o	o	—
японский	—	—	—	+	+	—	o	o	—
Вишня: птичья	—	+	+	o	o	—	—	—	—
степная	—	+	+	—	o	—	—	—	—
мелкоплодная	—	—	+	o	—	—	—	—	—
железистая	—	+	+	—	o	—	—	—	—
Водяника черная	—	—	+	+	—	o	—	—	—
Голубика	—	—	+	+	o	o	o	—	—
Гордовина	—	—	+	+	—	o	o	—	—
Груша: обыкновенная	—	+	+	—	—	o	o	—	—
русская	—	+	+	—	o	o	—	—	—
кавказская	—	+	+	—	o	o	o	—	—
уссурийская	—	—	+	—	—	o	o	—	—
Ежевика	—	—	—	+	+ o	+ o	o	—	—

Видовое название	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь
Жимолость: съедобная	–	–	+	+ o	o	–	–	–	–
камчатская	–	–	–	+	+	o	–	–	–
Турчанинова	–	–	–	+	o	o	–	–	–
Палласа	–	–	+	+ o	+ o	o	o	–	–
Земляника: лесная	–	–	+	+ o	+ o	+ o	–	–	–
Ирга круглолистная	–	+	+	o	o	o	–	–	–
Калина: обыкновенная	–	–	+	+	+	o	o	–	–
буреинская	–	–	+	+	+	o	o	–	–
вильчатая	–	–	+	+	–	o	–	–	–
монгольская	–	–	+	+	–	o	o	–	–
Саржента	–	–	–	+	+	o	o	–	–
восточная	–	–	–	+	+	–	o	–	–
Кизил обыкновенный	+	+	–	–	–	o	o	–	–
Клюква: болотная	–	–	+	+	+	o	o	–	–
мелкоплодная	–	–	–	+	+	o	o	–	–
крупноплодная	–	–	–	+	+	–	o	o	–
Княженика	–	–	–	+	o	o	–	–	–
Костяника каменистая	–	–	+	+	o	o	–	–	–
Красника	–	–	–	+	+	o	o	–	–
Крыжовник: европейский	–	–	+	+	o	–	–	–	–

Видовое название	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь
Терн	–	+	+	–	o	o	–	–	–
Черемуха: обыкновенная	–	–	+	+	–	o	o	–	–
магалебка	–	–	+	+	o	o	–	–	–
Черника: кавказская	–	–	–	+	+ o	o	–	–	–
овальнолистная	–	–	+	+	–	o	o	–	–
Шиповник: коричный	–	–	+	+	+	o	o	–	–
иглистый	–	–	–	+	+	o	o	–	–
собачий	–	–	+	+	+	o	o	–	–
рыхлый	–	–	–	+	–	o	o	–	–
даурский	–	–	–	+	+	o	o	–	–
морщинистый	–	–	–	+	+	+ o	o	–	–
Яблоня: лесная	–	–	+	+	–	o	o	–	–
восточная	–	+	+	–	–	o	o	–	–
сибирская	–	–	+	–	–	–	o	–	–
маньчжурская	–	–	+	–	–	–	o	–	–

Календарь взят из книги А.К. Кащеева и Ю.И. Смирнякова "Лесные ягоды". – М.: Лесн. пром-сть, 1986, с. 249–251

Научно-популярное издание

Зуев Дмитрий Павлович

ДАРЫ РУССКОГО ЛЕСА

Редактор издательства *А. А. Красинская*

Оформление художника *В. К. Бисенгалиева*

Художественный редактор *Ю. С. Лылов*

Иллюстрации художников *Е. А. Антоненкова, В. И. Панькова, А. А. Ефремова, В. А. Чернецова, М. Н. Сергеевой, Б. К. Шаповалова*

Технический редактор *Г. П. Васильева*

Корректор *Е. Н. Бегунова*

Вычитка *Ж. А. Лобановой*

ИБ № 2271

Сдано в набор 08.12.87. Подписано в печать 14.06.88. Формат $60 \times 90/_{16}$. Бумага офсетная № 1. Гарнитура таймс. Печать офсетная. Усл. печ. л. 12,0. Усл. кр.-отт. 45,5. Уч.-изд. л. 13,98. Тираж 315 000 экз. (1-й завод 1—165 000 экз.). Заказ 3637. Цена 1 р. 40 к.

Ордена «Знак Почета» издательство «Лесная промышленность», 101000, Москва, ул. Кирова, 40а.

Предприятие малообъемной книги дважды ордена Трудового Красного Знамени Ленинградского производственного объединения «Типография имени Ивана Федорова» Союзполиграфпрома при Государственном комитете СССР по делам издательств, полиграфии и книжной торговли. 192007, Ленинград, ул. Боровая, 51.